第四編　作　物

第一　稻

稻ハ本島農作物ノ首位ヲ占メ其豐凶如何ハ本島經濟上ニ多大ノ影響ヲ有シ本島經營上最モ研究スヘキ重要ナル作物ナリ水利ノ便ナル地方ニテハ年早晩二回ノ耕作ヲナシ栽培法亦見ルヘキモノアリ

1.　品種表

本場ニ於テ試作セル早晩兩期作ノ主ナル品種及三箇年試驗成績平均下ノ如シ

（イ）　水稻早期作

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒ノ大小	收量 籾	收量 玄米	籾摺歩合	一升ノ重量 籾	一升ノ重量 玄米	藁ノ收量
臺灣種			日		石	石	分	匁	匁	貫
花　　螺	粳	無	163	小	3.433	1.761	5.13	276	376	116.410
軟　　枝	ク	ク	175	小	3.485	1.840	5.28	256	374	162.060
柳　　州	ク	ク	172	中	3.642	1.961	5.38	271	367	140.563
烏　　種	ク	ク	163	小	3.410	1.839	5.39	277	375	141.500
白脚花螺	ク	ク	162	中	3.806	2.055	5.40	273	374	142.200
下脚花螺	ク	ク	164	小	3.609	1.942	5.38	267	376	129.270
下脚烏占	ク	ク	169	大	3.716	1.776	4.78	278	375	145.200
烏　　尖	ク	ク	168	中	2.927	1.540	5.26	261	375	148.000
淸　　油	ク	ク	168	大	3.329	1.605	4.82	258	367	130.400
齊　　種	ク	ク	171	小	3.162	1.784	5.64	274	377	139.423
硯　　仔	ク	ク	175	中	3.554	1.945	5.47	268	378	161.000
大　　花	ク	ク	174	小	3.601	1.780	4.94	268	373	142.270
東脚大花	ク	ク	173	中	2.950	1.633	5.54	269	377	137.133
四點金	ク	ク	175	中	3.230	1.716	5.31	264	374	157.600
白脚小花	ク	ク	166	小	3.365	1.780	5.29	262	372	138.600

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH 1895

(イ) 水稻早期作 (續)

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒有大小	收量 籾	收量 玄米	籾摺歩合	一升ノ重量 籾	一升ノ重量 玄米	藁ノ收量
			日		石	石	分	匁	匁	貫
臺灣種										
白脚大花	粳	無	171	中	3.337	1.612	4.86	270	375	165.000
赤殼紅脚大花	ク	ク	176	小	3.713	1.851	4.99	273	376	121.800
圓粒	ク	ク	173	小	3.303	1.658	5.02	270	377	135.400
打鐵嵛	ク	ク	169	小	3.463	1.877	5.42	271	373	140.800
烏殼	ク	ク	169	中	2.460	1.291	5.25	263	370	148.220
紅脚節仔	ク	ク	172	中	3.407	1.708	5.01	269	366	136.890
江瓜	ク	ク	177	中	3.241	1.647	5.08	272	374	112.773
雷槌	ク	ク	172	小	3.181	1.774	5.58	267	374	148.090
清油	ク	ク	163	中	3.290	1.795	5.46	269	374	109.027
楠仔仙	ク	稀有	162	中	3.321	1.902	5.73	270	375	126.556
白殼	ク	無	170	小	3.203	1.845	5.76	267	370	165.600
內地種										
神力	ク	ク	157	中	3.495	1.827	5.16	243	375	110.990
都	ク	ク	157	大	3.465	1.755	5.25	254	373	115.220
江戶	ク	ク	157	大	3.544	1.917	5.35	251	374	116.760
中村	ク	ク	159	大	3.495	1.886	5.38	248	374	118.270
竹成	ク	ク	159	大	3.446	1.817	5.45	252	376	120.570
穗增	ク	ク	159	中	3.235	1.752	5.39	259	372	120.500
巾著	ク	ク	158	中	3.337	1.845	5.49	260	374	108.560
三石	ク	有	158	大	3.611	1.956	5.39	241	374	113.170
佐賀萬作	ク	無	159	大	3.387	1.903	5.63	254	376	112.960
白道海	ク	有	159	小	3.356	1.819	5.39	253	377	123.680

(イ) 水稻早期作 (續)

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒ノ大小	收量 籾	收量 玄米	籾摺歩合	一升ノ重量 籾	一升ノ重量 玄米	藁ノ收量
			日		石	石	分	匁	匁	貫
內地種										
金　　玉‥‥	粳	無	158	小	3.573	1.826	4.99	253	378	119.260
竹成撰‥‥	ク	ク	159	小	3.166	1.738	5.44	263	374	115.860
白　　藤‥‥	ク	ク	158	中	3.248	1.736	5.36	258	375	111.190

(ロ) 水稻晚期作

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒ノ大小	收量 籾	收量 玄米	籾摺歩合	一升ノ重量 籾	一升ノ重量 玄米	藁ノ收量
			日		石	石	分	匁	匁	貫
臺灣種										
紅　　米‥	粳	無	150	大	3.650	1.705	4.67	247	367	168.165
金　　猴‥	ク	ク	145	大	3.492	1.753	5.02	258	366	114.870
黃　　粘‥	ク	ク	142	大	3.488	1.856	5.32	259	365	107.210
黃　　尖‥	ク	ク	144	中	2.862	1.643	5.74	267	364	105.900
烏　　殼‥	ク	ク	144	大	3.321	1.644	4.95	261	364	123.873
烏　　尖‥	ク	ク	148	中ノ大	3.574	1.980	5.54	257	368	124.425
黃　　尖‥	ク	ク	144	中ノ大	3.744	1.984	5.30	269	366	126.160
靑稿岸‥	ク	ク	145	中ノ大	2.910	1.606	5.52	273	366	110.600
阿　　扁‥	ク	ク	148	中	2.860	1.441	5.04	265	368	109.780
金　　猴‥	ク	ク	147	中	3.393	1.781	5.25	256	360	123.863
晚　　稻‥	ク	ク	147	中	3.042	1.615	5.31	259	334	141.613
霜　　降‥	ク	ク	138	中ノ大	3.634	1.984	5.46	269	374	111.450
高脚格仔‥	ク	ク	139	中ノ大	3.738	2.052	5.49	269	366	110.520
菊　　仔‥	ク	ク	138	中ノ大	3.842	2.040	5.31	272	372	113.590
岸　　仔‥	ク	ク	141	中ノ小	3.844	1.953	5.08	253	371	107.230

(ロ) 水稻晩期作 (續)

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒ノ大小	收量 籾	收量 玄米	籾摺歩合	一升ノ重量 籾	一升ノ重量 玄米	藁ノ收量
			日		石	石	分	匁	匁	貫
臺灣種										
花肚..	粳	無	139	中ノ小	3.870	2.156	5.57	272	369	108.630
下脚格仔..	〃	〃	139	中	3.772	2.169	5.75	270	371	118.380
淸油..	〃	〃	144	中	2.834	1.904	6.72	272	367	130.125
粬仔..	〃	〃	143	小	3.540	1.975	5.58	270	369	125.183
到頭仔..	〃	〃	143	中ノ大	3.198	1.765	5.52	269	367	117.170
乃........	〃	〃	141	小	3.933	2.136	5.43	265	365	133.950
格仔..	〃	〃	141	中	3.563	2.027	5.69	273	368	118.400
粬仔..	〃	〃	139	中ノ小	3.528	2.184	6.19	278	374	109.125
包心粬..	〃	〃	139	中	2.247	1.854	5.71	275	369	100.460
蕃種..	〃	〃	139	大	3.485	1.920	5.51	267	371	123.510
天來..	〃	〃	139	中	3.362	1.832	5.45	273	372	108.170
蔓仔..	〃	短芒	148	中	2.883	1.519	5.27	258	362	131.020
青果..	〃	無	149	中	2.639	1.412	5.35	255	362	130.260
鳥踏..	〃	短芒	145	中ノ小	3.498	1.882	5.38	263	365	124.740
漫仔粟..	〃	無	160	中	2.859	1.587	5.55	267	364	136.033
下脚漫..	〃	有	148	中	2.818	1.448	5.14	262	365	170.080
大菁..	〃	〃	153	中ノ大	2.785	1.393	5.00	259	368	187.700
蕃種子..	〃	短芒	150	中ノ小	3.577	1.767	4.94	261	364	153.333
小菁..	〃	無	153	中ノ大	2.548	1.376	5.40	261	369	171.300
五枝齋..	〃	〃	150	中	2.566	2.033	5.70	266	371	153.590
大青寮:	〃	〃	151	中ノ大	2.689	1.466	5.45	263	367	164.790
卆冬..	〃	〃	145	中	3.083	1.887	6.12	269	369	110.775
青稿軟枝..	〃	〃	150	大	2.748	1.462	5.32	269	365	159.550

農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

(ロ) 水稻晩期作 (續)

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒ノ大小	收量		籾摺歩合	一升ノ重量		藁ノ收量
					籾	玄米		籾	玄米	
			日		石	石	分	匁	匁	貫
臺灣種										
青　藁	粳	無	150	大	2.324	1.229	5.29	260	367	144.550
紅米粟	ク	ク	138	中	2.799	1.565	5.59	270	377	129.255
青　流	リ	ク	150	中ノ大	3.198	1.717	5.37	264	366	116.760
岸種粟	ク	ク	150	中ノ大	3.505	1.872	5.34	265	365	117.300
赤　殼	ク	ク	150	中	3.363	1.860	5.53	269	364	126.450
烏　咬	ク	ク	150	中ノ大	2.807	1.524	5.43	259	365	144.280
田　岸	ク	ク	150	中ノ大	3.362	1.812	5.39	264	356	119.640
三杯粟	ク	ク	148	中ノ小	3.020	1.579	5.23	269	369	138.380
圓　粒	ク	ク	141	大	2.872	1.651	5.75	271	368	117.743
埔　占	ク	ク	137	大	1.767	1.092	6.18	277	363	96.665
烏　粘	ク	ク	154	大	2.383	1.184	4.97	246	364	161.520
粉　占	ク	ク	136	大	3.075	1.688	5.49	266	364	124.393
楠仔仙	ク	ク	157	中	2.352	1.317	5.60	256	350	172.363
烏　占	ク	ク	155	中	2.406	1.302	5.41	264	362	160.290
朮　變	ク	ク	146	中	2.356	1.211	5.14	262	366	153.527
朮　舊	ク	ク	153	中	2.677	1.464	5.47	270	368	129.720
埔占谷	ク	ク	137	大	2.455	1.375	5.60	266	363	112.860
田　占	ク	ク	139	中	3.560	1.969	5.53	266	362	116.100
水　龍	ク	ク	157	小	2.397	1.163	4.85	245	355	171.210
白　殼	ク	ク	152	中ノ小	2.481	1.352	5.45	270	363	154.340
萬淸流	ク	ク	153	小	2.604	1.450	5.57	260	371	149.507
軟　枝	ク	ク	148	中ノ小	3.115	1.648	5.29	263	365	131.940
牛椰朮	糯	ク	149	小	3.363	1.732	5.15	241	362	126.000

(ロ) 水稻晩期作 (續)

品種名	粳、糯	芒ノ有無	成熟日數	粒ノ大小	收量		籾摺歩合	一升ノ重量		藁ノ收量
					籾	玄米		籾	玄米	
			日		石	石	分	匁	匁	貫
臺灣種										
尖仔朮..	糯	無	150	中ノ小	3.190	1.566	4.91	236	355	171.000
高絨朮..	ク	ク	141	中	3.190	1.525	4.78	243	359	126.750
鷺卵朮.	ク	ク	151	中ノ小	2.725	1.414	5.19	246	360	137.250
鷺卵..	ク	ク	144	中ノ小	2.401	1.246	5.19	247	357	156.000
赤殼朮粟..	ク	ク	151	中ノ小	2.305	1.210	5.25	237	346	151.500
烏殼朮粟..	ク	ク	144	大	3.069	1.615	5.27	251	358	126.750

2. 栽培法

水稻栽培表ノ一

種別	株數	段當種子量	期節			段當籾收量
			播種	移植	收穫	
		升 升	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬	石
早期作......	33-64	30- 4	11上-4下	1上-5上	5中-8中	3.00
晩期作......	30-56	2.8-4	4下-7下	6下-9上	10中-12中	2.50
溢仔 早期種..	早期ニ同シ	2.8- 4	早期ニ同シ	6上-6下	6上-6下	2.88
溢仔 晩期種..	早期五株ニ付四五株	3.0- 4	2下-3上	3下-4上	11上-11下	2.40
甲頭仔......(一名甲串)..	早期ニ同シ	早期ニ同シク早七晩ニ混ス	早期ニ同シ	早期ニ同シ	早期 6-7 晩期 11上-11下	2.30 2.10
撒播......	......	3.0	6 - 7	......	晩期ニ同シ	1.50 2.00

水稻栽培表ノ二

廳名 \ 期節	早期作			晩期作		
	播種期	移植期	收穫期	播種期	移植期	收穫期
	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬	月 旬 月 旬
基隆	1下—2中	4上-4下	7中-7下	5中-6中	7中-8上	11中-11下

水稻栽培表ノ二（續）

節期 廳名	早期作 播種期 月旬 月旬	早期作 移植期 月旬 月旬	早期作 收穫期 月旬 月旬	晩期作 播種期 月旬 月旬	晩期作 移植期 月旬 月旬	晩期作 收穫期 月旬 月旬
臺北	12下—2中	2下-4下	7上-7中	6上-6中	7中-7下	10中-11中
深坑	1上—2上	3上-4上	7上	6上-6下	8中-8下	10下-11上
宜蘭	1中—1下	3上-3下	7上	6上-6中	7中-7下	11中-11下
桃園	1上—2上	3中-4上	6下-7中	6上-6中	7下-8上	10下-11上
新竹	12下—2下	3下-4上	7上-7中	5下-6下	7下-8上	11上-11中
苗栗	12下—2上	2下-3下	6下-7上	5中-6下	7上-8上	11上-11下
臺中	12上—1下	3上-3下	6中-7上	6中-7上	7下-8上	11中
南投	11下—1中	1中 3中	6中-7上	6上-7上	7上-8上	11上-11下
彰化	1上—1中	2中-3下	6下-7中	6上-7上	7下-8上	11上-11下
斗六	1上—2上	2下-3下	6下-7中	6下-7上	7下-8上	11中-11下
嘉義	1下—3中	3中-5上	7中-8上	6上-7上	7中-7下	11上-12中
鹽水港	3中—3下	4下	7下	5下-6上	7下	10中-10下
臺南	12上—4下	1下-5下	6中-8中	6上-7下	7上-8下	10下-12上
蕃薯寮	12下—1中	2中-2下	6上-6下	6中	8上-8下	11上-11下
鳳山	11上-12上	1上 1中	5中 5下	6上-6中	7中-8中	11上-11下
阿緱	11上-12下	1中-2下	5中-6中	6上-6下	7中-8上	11上-11下
恒春	12中—1中	2上-3上	6中-6下	5中-6中	6下-7下	11上-11中
臺東	12上—1下	2上-4上	6下-7下	7下-7中	7上-9上	11上-11中

耕種ノ梗概

（イ）水稻早期作

位置　苗代地ハ北方ニ山、家、竹藪等ノ防風物アリテ日光ノ透射シ灌漑排水ノ便ナル所ヲ撰フヘシ

整地　整地ハ各地方ニヨリ多少異レトモ大略左ノ如シ

晩期作收穫後直チニ耕起シ更ラニ一二回鋤キ返シ稻株ヲ除去シ能ク風化作用ヲ受ケシメ播種前ニ至リ灌水シテ刈耙ヲ加ヘ更ニ耕起シ後手耙ヲ以テ土壤ヲ攪耙均一シ最後ニ更ニ蓋筒ヲ用フ但シ南部地方ニ

テハ第二期收穫後直チニ田菁大豆ノ如キヲ播下シ置キ一尺位ニ生長シタル後耕込ミ整地スルモノナリ

撰種　撰種ハ從來播種前ニ至リ唐箕撰ヲ行ヒ間々水撰法ヲ行ヒタル地方アリシカ近年ハ官衙ノ奬勵ニヨリ鹽水撰種法盛ニ行ハルルニ至レリ

鹽水撰種法　水一斗ニ付鹽一貫二百目(即チ四升)ノ割ニテ投シ稍透明ニ至ル迄攪拌溶解シタル後濃度ヲ試ムヘシ其法種々アリテ比重計ヲ用フルモノ最モ完全ニシテ之ヲ鹽水中ニ挿入シ其示度一・一三ノモノ粳籾撰種ノ比重ナリ又新鮮ナル卵ヲ投シ卵殼ノ五厘銅貨大ノ水面ニ現ハルルヲ適度トス次ニ撰種用笊ニ半容ノ籾ヲ入レ鹽水中ニ沈メ能ク籾ヲ攪拌シ浮ヘル籾ヲ悉ク掬ヒ取ルヘシ全ク籾ノ浮バサルニ及ヒ笊ヲ引揚ケ殘レル籾ヲ清水中ニテ能ク洗ヒ鹽分ヲ去ルヘシ若シ鹽分ノ附著セルモノヲ其ノ儘ニナシ置クトキハ籾ハ發芽力ヲ失フニ至ル糯種ハ水一斗ニ付鹽八百目(比重一・〇八ニテ可ナリ)ヲ投ス

共同撰種ヲ行ハントスル時ハ須ク左ノ注意ヲ要ス

1. 場所　河溝ノ近傍
2. 器具　笊二箇(撰種用及浮粒入用)　桶二箇(大桶ハ撰種ニ用ヒ小桶ハ鹽水ヲ滴ラスニ用フ)　一升桝又ハ秤一箇　比重計又ハ新鮮卵網匙一箇
3. 鹽　種子十石ニ付十二貫目

注意　糯種ハ粳種ヲ撰ミタル後水ヲ加ヘテ適當ノ比重トナシ撰ムヲ便トス

今本場ニ於ケル鹽水撰種ト他ノ方法ニ依ル撰種トノ早期作三箇年平均籾收量ヲ示セハ左ノ如シ(但シ一甲歩收量)

鹽水撰　三十四石四斗八升
唐箕撰　三十二石三斗七升
清水撰　三十二石一斗九升

浸種及萌芽　第一期苗代期ハ寒氣甚シキ爲北部及中部ニテハ撰種後萌芽セシメテ播種スルヲ普通トス但シ南部ノ如キ比較的溫暖ナル地ニ於テハ撰種後直チニ播種スルモノアリ萌芽法ニ種々アリ左ニ二三ノ法ヲ記ス

第一法　種籾ヲ浸水スルコト三日間ニテ取リ上ケ能ク水ヲ切リ捄桶ニ入レ藁等ニテ厚ク覆ヒ發溫セシメ萌芽ノ促進ヲ計ルヘシ溫度ハ攝氏二十七度乃至三十度ヲ適溫トス之レヨリ上下スル時ハ芽ノ發生健全ナラス從テ播種後ノ生育ニ關係ヲ及スカ故ニ最モ注意ヲ要ス普通三日間ニシテ全部一樣ニ萌芽シ根ノ一分餘ニ伸長スルニ至ルモ溫度高キ時ハ二日間ニシテ萌芽ス斯ク全部ノ萌芽セシ時捄桶ヨリ土間ニ取リ出シ籾ヲ掌中ニテ能ク揉ミ根ヲ除クヘシ之レ根ノ徒長ヲ防キ芽ノ旺盛ナル生育ヲ計ルト共ニ各種籾ノ根ノ互ニ纏絡シ播種ノ際種籾ノ散布ヲ障クルヲ防カンカ爲メナリ斯クシテ之レヲ米籃ニ入レ能ク攪拌洗滌シテ後充分ニ水ヲ切リ土間ニ堆積シ周圍及上部ヲ藁等ニテ覆ヒ再ヒ發溫セシム萌芽中水分多キ時ハ發熱高クシテ徒ラニ根ノ伸長ヲ催スノミナラス各種籾ノ芽及根ノ發育不齊ニシテ從テ苗床ニ於テ苗亦生育不齊ナルヲ以テ深ク注意ヲ要ス故ニ種籾ヲ洗滌スル每ニ充分水分ヲ切ル事必要ナリ而シテ堆積中溫度三十度ヲ越ユル時ハ被覆物ヲ除キ土間ニ薄ク擴ケ水ヲ少シク散布シテ再ヒ元ノ如ク堆積スヘシ翌朝ニ至リ又タ米籃ニ入レ水ニテ洗フヘシ然シ芽ハ最早伸長セルヲ以テ損スルノ恐アルカ故ニ前日ノ如ク攪拌スルコトナク只水中ニ能ク浸スノミニシテ能ク水ヲ切リ土間ニ堆積シ藁等ヲ覆フコト前日ノ如シ翌朝又タ同一ノ取扱ヲナス斯ク種籾ノ浸水ニ三日間、萌芽ニ六日間ヲ費シ十日目苗床ニ播下ス此ノ時芽ノ長サ約二分二厘乃至二分六厘根ノ長サ約三分二厘乃至三分八厘ナリ

第二法　種籾ヲ叭又ハ米袋ニ入レ二日間位浸水シ能ク洗ヒタル後之ヲ桶又ハ叭內ニ入レ藁等ヲ以テ覆ヒ發熱過度ナル時ハ攪拌シテ熱ヲ

去リ常ニ適當ノ温度ヲ保タシムル時ハ二三晝夜ニシテ芽ノ一二分ニ伸長シタル頃能ク水ニテ洗ヒ播種ス

第三法　籾二斗五升位ヲ米籃ニ入レ水ニ浸シ攪拌シテ塵芥ヲ去リタル後浸水シ置キ夕方之ヲ引揚ケ夜間ハ暖所ニ置キ藁ヲ以テ上及周圍ヲ被ヒ翌朝再ヒ浸水シ又夕方ニ揚ケテ前同様ニス斯クスルコト凡ソ五六日ニシテ根芽共ニ一分内外ニ伸長シタル時能ク洗ヒ翌日播種ス

播種　萠芽セシメタル種子ハ苗代整地後泥水溷濁ノ間ニ播下シテ籾ノ上ニ泥土ヲ沈澱セシメ以テ寒害ト鳥害トヲ豫防ス南部地方ニテハ前記ノ如ク萠芽セシムルコトナキカ故ニ特ニ水ノ溷濁セル間ニ播下スルコトナシ

播種量　從來ノ播種量ハ甚多クシテ苗代一歩ニ付少キハ七合五勺多キハ一升四合餘ヲ播種スルモノアリ然ルニ苗ノ良否カ收量ニ及ホス影響ノ大ナルハ言ヲ俟タス善良ナル苗ヲ作ルノ法一ニシテ足ラスト雖モ種籾播下ノ適度ハ確ニ其目的ヲ達スルノ一良法ナリトス

今本場ニ於テ施行セル早期作三箇年間平均播種量對籾種量ハ下ノ如シ（但シ一甲歩收穫量）

一歩當	三合播	三十五石六斗九升
同	五合播	三十五石四斗六升
同	七合播	三十四石六斗八升
同	九合播	三十三石四斗七升

肥料　苗代ニ普通用フル肥料ハ下肥、落花生油粕、燒土、土糞等ヲ主トシ綠肥（南部）、藍製造殘滓、木灰等ヲ用フ下肥及土糞等ハ元肥トナスコトアレトモ普通ハ生長中追肥トスルコト多シ其量ハ一定セス

管理　北部及中部ノ如キ寒冷ナル地方ニ於テハ苗ノ寒風ニ逢フ時ハ葉黄褐色ニ變シ遂ニ枯死スルニ至ルカ故ニ防風ノ完否ハ苗育成上大ナル關係ヲ有ス故ニ北部及中部ニ於テハ成ルヘク家若クハ竹藪等ノ

南面ニ苗代ヲ設置シ東西ニハ藁又ハ茅ニテ丈二間位ノ墻ヲ作リ若シ竹藪粗ニシテ風ヲ防クコト不充分ナル場合ニハ苗代ニ接セル反對ノ側ヲ藁又ハ茅ヲ以テ覆ヒ以テ防寒ヲ完全ニス而シテ若シ結霜ノ虞アル場合ニハ近傍ニ藁塵芥等ヲ燒キテ空氣ヲ暖メ併セテ煙ヲ發生セシムルコトアリ、苗代ノ水ハ播種ノ翌日排除シ其以後ハ雨天ヲ除クノ外ハ三日ニ一度位ツツ夕方淺ク灌漑シ直チニ排除ス斯クスルコト凡ソ二十日位其後ハ床面乾燥スル毎ニ深サ五分位灌水シ移植前十日立ヨリ全ク排水ス

苗取法(拔秧法)　苗取ヲ行フニハ北部及中部ニテハ苗根深クシテ拔取難ク根部損傷シ苗ノ生育ニ影響スルヲ以テ秧銚ト稱スル一種ノ鏝ヲ用ヒ表土二三分ノ厚サヲ付ケ苗ヲ鋤キ取ルナリ而シテ苗ハ其儘秧拔ト稱スル竹製ノ小キ籃ニ入レ本田ニ運フヲ常トスレトモ南部ニテハ手ニテ拔秧ヲ行フヲ普通トス

本　　田

整地　晩期作收穫後直チニ耕起シテ綠肥ヲ栽培スルカ或ハ其ノ儘土壤ヲシテ充分ニ風化作用ヲ受ケシメ心土ヲモ能ク乾燥シ其後一回鋤キ返シヲ行ヒ播種前ニ至リ(綠肥ヲ栽培セシモノハ灌水前ニ犂込ム)灌水シテ刈耙ヲ加ヘタル後尙一回耕起シ縱橫ニ手耙ニテ攪耙シタル後碌碡及蓋筒ヲ使用シテ均一ニス

本田ノ耕土ノ深淺ハ直チニ收量ニ關係ヲ及ホスモノナリ故ニ成ルヘク深ク耕シテ稻根ノ營養分ヲ吸收スル範圍ヲ廣メ且ツ肥料ノ保留ヲ永カラシムルヲ可トス本場ニ於テ施行セル早期作二箇年平均耕鋤深淺籾收量ハ下ノ如シ(但シ一甲步收穫量)

六寸ノ深サニ耕鋤　三十一石六斗五升

三寸ノ深サニ耕鋤　二十八石七斗四升

肥料　肥料ハ落花生油粕、土糞、人糞尿、木藍製造殘滓、骨粉、田菁仔、其ノ他ノ綠肥等ヲ用フ

本場ニ用フル段當肥料用量下ノ如シ

煙草莖　五十貫　大豆粕　十貫　人糞尿　一百貫
過燐酸石灰　五貫

或ハ

堆肥　三百貫　大豆粕　七貫　人糞尿　一百貫
過燐酸石灰　五貫

除草　除草ニ草搔欅ノモノヲ用ヒテ株間ヲ搔ク地方アリ、又タ田中ニ立チテ足裏ヲ以テ田面ヲ撫ツル地方(南部廣東部落)アリト雖モ一般ニ行ハルルハ田面ニ跪キ徒手ニテ行フ法ナリ其回數下ノ如シ

	第一回	第二回	第三回
北部	移植後十五日乃至二十日	第一回後十日乃至十五日	…………
中部	移植後十二日乃至二十日	第一回後十日	第二回後十日
南部	移植後十三日	第一回後十日	

管理　移植後ハ二三寸ニ湛水シ除草ノ際ハ淺クシテ作業ニ便ナラシム其後生育中一二回排水ヲ行ヒ收穫前ニ至リ排水スルモノアルモ普通排水セス

風害多キ地ニアリテハ壓稻トテ稻株ヲ根元ヨリ折リ又ハ壓倒シ風ノ爲メ稻莖ノ動搖シテ籾ノ脫落ヲ防クト雖モ未熟ノモノヲ壓倒スルハ大ニ其充實作用ヲ阻害シ著シク收量減少ヲ來スモノナレハ其地方ノ狀況ニ稽ヘ成ルヘク遲ク行フヲ可トス、壓稻ノ方法ニ三法アリ即チ左ノ如シ

第一法　株ヲ地上五六寸ノ所ヨリ折リ四條ヲ交叉シ一畦トナシツツ背進スルモノ

策二法　長サ四尺許ノ竹棒ニテ稻株ヲ交叉セシメ足ニテ踏倒シツツ前進スルモノ

第三法　長サ九尺內外ノ竹棒ノ中央ニ弓狀ノ柄ヲ附シ之ヲ手ニ持チ棒ヲ以テ稻莖ヲ壓倒シツツ前進スルモノ

收穫　稻穗黃熟シテ穗頭ニ尙ホ三四粒ノ靑米ヲ存スル時ヲ以テ收穫

ノ適期トシ藁ハ未タ青色ヲ呈スト雖モ其色合ノ如何ニ關セス速ニ收穫ス本島種ハ脫粒シ易キヲ以テ內地種ノ如ク追熟セシムルコトナク刈取ト同時ニ田ニテ脫穀シ籾トシテ運搬ス脫穀ノ方法ハ稍楕圓形ナル摔桶ト稱スル深サ一尺七寸直徑三尺內外ノ桶內ニ摔梯ト稱スル梯子狀ノ竹架ヲ置キ之ニ穗ヲ打付クルモノニシテ籾粒ノ桶外ニ飛散スルヲ防ク爲摔梯ノアル部分ヲ殘シテ布ヲ以テ桶ノ內側ニ沿ヒ高サ八九尺長サ七尺餘ノ圍ヲナス而シテ收穫スルニ當リ普通六人ヲ一組トシ內三人ハ刈取ヲナシ二人ハ脫穀ヲナシ一人ハ刈取リシ稻ヲ脫穀者ニ運フ刈取ノ進ムニ從ヒ摔桶ノ地位ヲ移シ籾ノ摔桶ニ充ツルニ至レハ乾燥場ニ運搬ス一日ニ五六分（五六段弱）ヲ收穫スルコトヲ得

乾燥及調製　脫穀シタル籾ハ豫テ設ケタル乾燥場ニ運ヒ直接地上ニ廣ケテ乾燥シ其間時々粟爬ヲ以テ籾ヲ反轉ス天候快晴ナレハ早期作ハ二日乃至三日晚期作ハ三日乃至四日ニテ十分乾燥ス乾燥場ハ家屋ニ隣接シタル日當リ良キ場所ヲ撰ミ中央ヲ高クシ周圍ハ次第ニ低クシテ雨水ノ流レ易キ樣ニシ其上ニ厚サ四五寸ニ牛糞ト粘土トヲ三ト一ノ比ニテ混淆シタルモノヲ置キ適宜ノ水ヲ加ヘテ能ク踏ミ混セ乾燥スルニ從ヒ漸次打チ固メ恰モ漆喰狀ヲナサシム、若シ乾燥中降雨ノ虞アルカ又ハ夕方ニハ大拖ヲ以テ籾ヲ地盤ノ最高處ニ集メ其上ヲ蓆、藁等ニテ覆フ、乾燥適度ニ達スレハ一應風鼓ニテ塵芥ヲ去リ籾ノ儘ニテ地主ニ納メ或ハ賣却シ又或ハ貯藏ス貯藏所ハ土角ヲ以テ壁ヲ作リ地盤ヲ叩キ漆喰トナシ屋根ヲ設ケタル室ニシテ其土間ニ籾殼ヲ布キ又ハ床ヲ張リ堆積貯藏ス、調製ハ先ツ籾摺臼（土礱ト稱シ內地ノモノト大差ナシ）ニテ摺リ風鼓ニテ籾殼ヲ簸別シ次ニ米篩ト稱スル一分內外ノ目ヲ有スル篩ヲ以テ籾ヲ除キ後米籮ト稱スル五厘位ノ目ヲ有スル篩ニテ碎米ヲ除去スレトモ籾ト玄米トヲ別ツニ內地ノ如ク千石通シ（臺中監獄製最可ナリ）ヲ用フルヲ最モ便ナリトス白米トナスニハ內地ノ如ク水車ヲ用フルコトアリ又タ木臼或ハ石

臼ト木杵又ハ石杵トヲ用ヒテ婦人ノ手ニテ精米サルルヲ普通トス

採種及種子貯藏　採種ハ撰種ト相關聯シテ行フノ要アルモノニシテ從來一般ニ本島ニ行ハルル採種法ハ普通收穫物中ヨリ或ル量ヲ採ルモノニシテ間々土地ノ肥瘠ニ偏セサル中等田ヨリ採種シ又タ穗大ニシテ結實充分ナル優穗ヲ拔キ取リ種子ノ改善ヲ圖ルコトアリ又タ之ニ反シテ一田區中ヨリ惡キ穗ヲ拔キ去リ殘リ全部ヲ種子ニ供スルコトアリ種子ハ日光ニテ乾燥スルコト三四日ニシテ鹽分ナキ桶又ハ竹籠ニ貯藏ス就中竹籠ハ最モ普通ナリ而シテ竹籠ノ表面ニハ牛糞ヲ編目ニ塗付シ以テ穀象ノ如キ害蟲ヲ防ク其大サハ各農家ニヨリ異リト雖モ直徑二尺五寸深サ二尺五寸ノモノハ種子一石五斗餘ヲ入ルルコトヲ得

早期作ノ品種ト晩期作ノ品種トハ殆ント確定セルモノニシテ一般ニ其栽培期ヲ換フル時ハ完全ナル生育ヲナス能ハサレトモ（中ニハ兩期何レニモ栽培シ得ルモノアリ）阿緱地方ニ於テハ早期ニ栽培シタル清油、楠仔仙、紅脚仔等ノ種子ヲ夏期ヲ通シテ翌年迄貯藏セハ大ニ發芽力ヲ減スルヲ以テ其年ノ晩期作ト共ニ栽培シテ採種シ翌年ノ種子ニ供ス

採種スルニ當リ穗形最大ニシテ粒數多キモノヲ撰ミ之ヲ種子トセハ品質收量共ニ增進セシムルノ效アリ而シテ一度之ヲ行ヘハ四五年間ハ其效果アリト云フ今本場ニ於テ施行セル早期作三箇年間平均拔穗對粿收量ヲ示セハ下ノ如シ（但一甲步收穫量）

拔穗種子　三十六石三斗五升

普通種子　三十四石六斗

（ロ）水稻晩期作

晩期作ニ於ケル耕種ノ方法中早期作ニ準據スヘキモノハ之ヲ省キ其異ル點ノミヲ記セン

苗代

位置　空氣ノ流通宜シク過肥ナラスシテ灌漑排水ニ至便ナル所ヲ撰フヘシ之レ播種後ノ驟雨來リテ種子ヲ動搖沈溺スルヲ防クニハ深ク灌水スルノ要アレハナリ

整地　早期作收穫ヨリ晩期作挿植迄ノ日數ノ短キ北部及中南部ノ一部ニハ前年晩期作收穫後犁起シテ其儘トシ又甘藷ヲ作リ或ハ烏豆、田菁等ヲ栽培シタル跡地（烏豆ハ成熟收穫シ田菁ハ一尺位ニ伸長シタルモノヲ鋤込ム）ヲ耕起整地シ中南部地方ニ於テ早期作ヲナス地方ハ稻收穫後直チニ灌水シタルマヽ耕起シ刈耙ヲ加ヘ置キ播種前ニ至リ再ヒ耕起シテ整地スルコト早期作ニ同シ

浸種　早期作ノ如ク萠芽セシムルノ要ナクー二晝夜浸水シテ直チニ播下スルヲ普通トス中部地方ニテハ日中浸水シタ方取揚ケ風通シ能キ所ニ置キ翌日同一ノ取扱ヲナシ其翌朝播種スルモノアリ

管理　播種後晴天ナレハ翌日直チニ排水シ以後毎朝僅カニ灌水シ二十日後ヨリ隔日ニ行ヒ移植數日前ヨリ全ク排水シテ苗ヲ强健ニス

苗取　早期作ト異リ引キ拔クカ故ニ苗代ハ乾燥シ固マレルヲ以テ根ハ切レテ僅カニ殘レルノミニシテ之レニ附著セル土ハ苗ヲ（一握ニシ）足ノ先ニ打チツケ土ヲ悉ク打落シ葉先二寸乃至三寸ヲ切リ小束トナシテ運搬ス間々早期作ト等シク秧銚ニテ鋤キ取ルモノアリ

本　田

整地　早期作刈取後灌水シ直チニ耕起シ移植前ニ至リ刈耙手耙及蓋筒ヲ使用スルコト早期ニ同シ而シテ早期作收穫後晩期作挿秧マテニ一二箇月ヲ有スル中南部ニテハ綠肥トシテ田菁ヲ作リ之ヲ犁込ム地方アリ

除草　普通二囘行ヒ第一囘ハ移植後十五日位ニシテ第二囘ハ夫レヨリ十日位ヲ隔テヽ行フ其方法早期作ニ等シ

（ハ）　稻作特種栽培法

澁　仔（シヤ　バー）

溢仔栽培法ハ宜蘭地方ニ最モ多ク行ハレ臺北、桃園、新竹及鹽水港ノ一部ニ於テモ多少其栽培法ヲ見ル、溢仔ト云フ語ハ既ニ挿植シタル早期作ノ稻株ノ間ニ晩期作ノ稻苗ヲ植ユル作業ヲ云フモノナリ

溢仔ニ用ヒラルヽ品種ハ宜蘭地方ニテハ赤殼金猴及白殼金猴ノ二種ニシテ之ヲ播種スルニハ早期作移植後直チニ播種シ二番除草後苗丈約四五寸ニ生長シタルモノヲ早期作種株間ニ移植ス移植後一週間ヲ隔テヽ一回除草ヲナシ置ク時ハ六月早期作收穫ノ頃ニハ七八寸ニ生長スヘシ早期作收穫ノ際其ノ上ヲ捒桶ヲ引キ行クモ敢テ損傷ヲ受クルコトナシ早期作ノ收穫ヲ終レハ其倒レタルモノヲ起シ後鎌ヲ以テ早期作ノ刈株及雜草ヲ除キ其後尚ホ一二回雜草類ヲ除ク時ハ之等ノ藁及雜草類ハ次第ニ腐敗スヘシ斯クテ十一月ニ至リテ晩期作ト同時ニ收穫ヲ行フ一段歩ニ對スル籾ノ收量二石五斗乃至三石位ナリ、本法ハ晩期作當時ハ人畜ノ勞力非常ニ缺乏シ或ハ灌漑水涸渇ノ爲晩期作植付ニ困難ナル地方ニ於テ行ハル

甲頭仔（カー　タウ　アー　一名甲串（カーヌイ））

甲頭仔トハ早期作種ト晩期作ノ種種子ヲ混播シ苗ノ混シタル儘本田ニ移植スル作業ヲ云フモノナリ卽チ早期種子七升ニ對シ晩期種子三升ノ割合ヲ以テ混合シ浸種萠芽播種ヨリ本田ニ於ケル栽培等早期作ト同一ナリ六七月ノ候早期種ハ出穗結實シ收穫ノ際根元ヨリ七八寸ノ高サニ刈取ル時ハ其殘株內ニ晩期種（宜蘭地方ニテハ尾張種ヲ以テ灌之ニ充ツ）ハ葉ノ上部約二三寸ヲ刈リ取ラルヽノミニシテ充分水シ二三回雜草ヲ除キ晩期作ト同一ノ取扱ヲナス時ハ次第ニ生長シ晩期作收穫ト前後シテ之ヲ收穫スルヲ得ヘシ段當籾收量早期作二石三斗餘晩期作二石一斗餘ナリ此方法ハ宜蘭地方ニ多ク行ハレ其他臺北廳淡水附近ニ於テ稀ニ行ハル

水陸中間種栽培

本法ハ水陸何レニモ適スル品種ヲ陸田ニ栽培スル方法ニシテ四五月

ノ候畑地ノ濕氣アル時ニ整地シテ一尺ノ畦幅トナシ之ニ浸水セサル種子ヲ段當四五升ノ割合ヲ以テ條播ヲ行ヒ手耙ヲ以テ覆土シ置クトキハ五六日ニシテ發芽スヘシ後降雨ナキトキハ畑地ノ儘トシ耙仔ヲ以テ除草ヲ行フコト三回若シ降雨アリ灌漑水ヲ得テ陸田（灌水ノ便アル時ハ水田トナシ水ナキ時ハ畑トナスカ如キ土地ヲ云フ）トナル時ハ八九寸毎ニ適宜ノ株ヲ存置シ其他ハ之レヲ拔キ去リ別ニ除草ヲ行ハス肥料ハ多クハ土糞ヲ用フ斯クテ九月乃至十月頃ニ至リテ出穗成熟ス一段歩ニ對スル籾收量ハ一石七八斗乃至二石內外ナリ本法ノ行ハルヽ地方ハ嘉義、鹽水港、臺中、臺南等ニシテ其品種ハ員粒、赤殼、山猪怨、烏尖、朮仔ノ五種ヲ普通トス

撒播法

本法ハ鳳山廳及阿緱廳ノ灌漑ノ便ヲ鈌キタル地方ニ行ハレ殊ニ鳳山ノ如キハ殆ント水田面積ノ半ニ及フト云フ其方法ハ夏季六七月ノ候降雨ヲ待チテ犂起シ普通田ノ如ク整地シタル後ハ一日間浸水シタル種子ヲ一段歩ニ付三升位ノ割ニテ撒播ヲ行ヒ特ニ灌水ヲ行ハスシテ只雨水ニヨル播種後一箇月位ニシテ第一回除草ヲナシ其後十五日ニシテ第二回除草ヲ行ヒ斯クシテ晩期作ト同時ニ收穫ス一甲歩ニ付籾十五石乃至二十石位ヲ得品種ハ紐仔尖、白殼等ヲ普通トス

（二）陸稻

陸稻ハ中南部ノ畑多キ地方及山地ニ栽培ス、畑ヲ一二回犂起シ懇切ニ搔耙ヲ行ヒ土塊ヲ碎キ草根等ヲ除去シ尙ホ地表ヲ均一ニシ之ニ畦間一尺五寸乃至二尺ニ作條ヲ設ケ段當二升五合乃至四升ノ割合ニテ條播シ一寸內外ニ覆土ス肥料ハ段當土糞二千斤ヲ用フ收量一石六斗ナリ中耕ハ一回除草ハ二三回ヲ行フ品種名下ノ如シ

粳種　員粒、赤仔、淋禾、糞堆、赤稻、清油、白殼、赤殼、七十日柳口、烏占、早冬、粉占、埔粳、白殼埔占、埔社、早仔、岸仔、雷槌、烏殼埔占、蕃仔、樹杞林、圓葉谷、柳仔尖、矮脚盧

糯種　樹杞林、山鵝卵、赤殼、白殼、烏殼、紅脚、青稿、芒花、岸仔、烏咬、青稿

明治三十九年晩期作及ヒ四十年早期作全期間ノ氣温竝ニ水温地温ノ概要旬別表（當場觀測）

月	旬	三十九年晩期作					四十年早期作				
		氣温			水温	地温	氣温			水温	地温
		平均	最高	最低			平均	最高	最低		
二月	上	....	..	....	....	....	15.5	16.9	12.9	19.8	16.0
	中	....	....	....	....	....	14.5	16.4	10.9	16.1	16.0
	下	....	....	....	....	....	13.2	16.0	10.4	12.9	13.1
三月	上	....	....	....	....	....	15.4	18.8	12.9	15.7	15.8
	中	....	....	....	....	....	16.2	18.9	13.4	18.4	17.7
	下	....	....	....	....	....	19.0	21.0	13.3	19.5	19.3
四月	上	....	....	....	....	....	18.2	18.8	13.7	17.4	18.4
	中	....	....	....	....	....	21.7	24.8	17.7	23.4	22.9
	下	....	....	....	....	....	20.2	21.8	17.1	21.3	20.8
五月	上	....	....	....	....	....	22.4	26.1	17.4	23.4	22.1
	中	....	....	....	....	....	23.3	27.4	18.7	24.7	24.5
	下	....	....	....	....	....	24.0	27.1	20.8	25.4	23.8
六月	上	....	....	....	....	....	24.5	25.8	20.8	26.1	25.4
	中	28.3	34.3	23.5	31.0	29.7	27.1	30.4	22.9	29.5	28.8
	下	28.2	34.5	24.4	31.3	29.2	26.1	28.8	23.2	27.2	26.3
七月	上	28.7	34.1	24.9	32.0	29.7	28.0	23.5	23.7	29.1	28.7
	中	28.3	32.9	24.5	30.8	28.9	27.6	31.8	22.7	28.4	27.9
	下	27.5	31.8	24.5	32.1	29.1	27.1	30.6	23.3	28.9	28.3
八月	上	28.9	34.2	24.6	31.9	30.5	....	....	....	....	....
	中	28.7	34.9	24.0	33.3	30.4	....	....	....	....	....
	下	28.1	33.1	24.3	31.7	28.5	....	....	....	....	....
九月	上	27.9	33.0	24.1	30.9	28.7	....	....	....	....	....
	中	27.6	33.2	23.9	29.5	27.7	....	....	....	....	....
	下	27.6	31.8	24.1	29.2	27.3	....	....	....	....	....
十月	上	23.5	26.3	20.1	25.0	24.7	....	....	....	....	....
	中	22.5	26.6	19.8	25.4	22.6	....	....	....	....	....
	下	21.8	25.9	18.3	....	....	....	....	....	....	....
十一月	上	19.5	22.0	16.9	....	....	....	....	....	....	....
	中	17.6	19.3	16.0	....	....	....	....	....	....	....

水稻玄米大小比較表

(イ) 早期作

產地	品種名	長		幅		厚		一粒ノ容積
		平均(五回)	最大最小較差	平均(五回)	最大最小較差	平均(五回)	最大最小較差	
		分	分	分	分	分	分	c.m.m.
桃園	花螺	1.715	0.050	0.840	0.225	0.610	0.050	15.727
阿緱	烏殼	1.675	0.225	0.855	0.150	0.565	0.075	14.288
南投	鬆獅	1.635	0.275	0.855	0.175	0.535	0.075	11.942
蕃薯寮	清油	1.765	0.200	0.840	0.075	0.555	0.075	13.681
南投	高脚烏殼	1.615	0.175	0.880	0.125	0.580	0.050	13.910
苗栗	花螺	1.635	0.175	0.775	0.100	0.550	0.075	12.767
基隆	同	1.540	0.225	0.880	0.125	0.575	0.075	12.940
蕃薯寮	烏殼	1.740	0.275	0.820	0.200	0.550	0.050	13.606
鹽水港	烏占	1.815	0.250	0.900	0.100	0.580	0.125	14.614
彰化	員林螺？	1.630	0.225	0.925	0.075	0.575	0.025	13.891
臺北	高脚花螺	1.535	0.200	0.890	0.125	0.575	0.075	12.734
鹽水港	白殼	1.810	0.300	0.785	0.100	0.525	0.050	13.360
蕃薯寮	白殼糯	1.835	0.025	0.765	0.125	0.530	0.025	12.714
阿緱	楠仔仙	1.610	0.375	0.881	0.150	0.570	0.050	12.807
鹽水港	紅脚	1.890	0.275	0.830	0.250	0.560	0.075	13.841
蕃薯寮	烏粘	1.740	0.175	0.900	0.050	0.585	0.075	14.117
同	白殼糯	1.830	0.100	0.755	0.075	0.530	0.075	12.627
苗栗	烏尖	1.800	0.075	0.850	0.050	0.575	0.050	13.220
鳳山	楠仔仙	1.735	0.250	0.905	0.100	0.570	0.050	13.427
基隆	花螺	1.560	0.125	0.870	0.075	0.560	0.025	13.032
彰化	總米？	1.710	0.175	0.840	0.100	0.554	0.050	13.039
鳳山	紅脚節仔	1.700	0.220	0.870	0.100	0.575	0.050	14.332
同	咬蟻卵	1.715	0.075	0.820	0.100	0.560	0.050	13.100
南投	低脚烏殼	1.675	0.135	0.790	0.100	0.565	0.075	12.418
苗栗	清油	1.650	0.175	0.845	0.200	0.550	0.050	13.110
阿緱	通興	1.670	0.150	0.840	0.075	0.570	0.070	13.049
臺南	清油	1.805	0.250	0.850	0.125	0.570	0.050	13.611
蕃薯寮	白葉	1.810	0.175	0.860	0.100	0.575	0.050	13.681
桃園	花螺	1.560	0.025	0.935	0.125	0.635	0.070	13.124
臺南	員粒	1.830	0.375	0.855	0.125	0.590	0.100	15.074
……	平均	1.707	0.187	0.850	0.125	0.565	0.100	13.441

早期作 (續)

產地	品種名	長 平均(五回)	長 最大最小較差	幅 平均(五回)	幅 最大最小較差	厚 平均(五回)	厚 最大最小較差	一粒ノ容積
		分	分	分	分	分	分	c.m.m.
彰化	白殼大花	1.685	0.050	0.870	0.185	0.575	0.075	12.455
苗栗	齊種	1.635	0.200	0.885	0.125	0.540	0.100	12.698
基隆	烏殼	1.535	0.125	0.870	0.150	0.580	0.125	12.935
宜蘭	軟枝	1.760	0·150	0.930	0.175	0.605	0·050	14.386
臺中	硯仔	1.535	0.150	0.880	0.055	0.560	0.050	12.407
臺北	花螺	1.570	0.125	0.870	0.100	0.590	0.050	13.298
桃園	下脚花螺	1.580	0.225	0.880	0.100	0.600	0.075	13.009
阿緱	清油	1.720	0.150	0.835	0·075	0.575	0.075	13.350
彰化	大花	1.685	0.110	0.845	0.075	0.565	0.075	13.604
新竹	烏尖	1.700	0.125	0.835	0.200	0.570	0.025	13.320
彰化	白脚小花	1.740	0.200	0.815	0.085	0.575	0.100	13.400
南投	圓粒	1.680	0.275	0.845	0.200	0.585	0.025	12.181
彰化	雷槌	1.635	0.125	0.855	0.175	0.110	0.025	12.496
桃園	下脚烏占	1.740	0.275	0.880	0.050	0.570	0.050	14.293
彰化	四金點	1.751	0.175	0.835	0.125	0.560	0.100	13.029
桃園	白脚花螺	1.650	0.075	0.840	0.150	0.610	0.125	14.706
臺中	大花	1.630	0.225	0.865	0.075	0.560	0.075	11.810
恒春	楠仔仙	1.710	0.225	0.845	0.075	0.600	0.050	14.259
嘉義	打鐵崙	1.765	0.100	0.875	0.093	0.585	0.050	13.681
蕃薯寮	烏殼	1.775	0.325	0.855	0.100	0.555	0.075	13.596
阿緱	江瓜	1.745	0.325	0.840	0.150	0.590	0.050	13.009
彰化	赤殼紅脚大花	1.715	0.100	0.850	0.125	0.580	0.050	12.839
臺中	花螺	1.610	0.150	0.865	0.075	0.560	0.075	12.578
鳳山	紅脚節仔	1.725	0.050	0.855	0.025	0.625	0.050	13.907
恒春	白殼	1.645	0.075	0.900	0.075	0.605	0.025	13.240
宜蘭	烏種	1.720	0.125	0.870	0.075	0.590	0.075	13.149
新竹	清油	1.740	0.300	0.890	0.175	0.595	0.125	14.284
宜蘭	柳洲	1.785	0.175	0.825	0.150	0.540	0.035	13.099
彰化	鵝蛋朮	1.560	0.100	0.910	0.075	0.590	0.075	12.933
......	平均	1.679	0.166	0.861	0.113	0.580	0.067	13.274

(ロ) 晩期作

産地	品種名	長(平均五回)	幅(平均五回)	厚(平均五回)	産地	品種名	長(平均五回)	幅(平均五回)	厚(平均五回)
		分	分	分			分	分	分
臺北	高脚稓仔	1.90	0.87	0.61	彰化	下脚湊種	1.70	0.78	0.58
同	下脚稓仔	1.70	0.80	0.62	同	大菁	1.72	0.84	0.60
同	烏殼	1.74	0.89	0.60	同	小菁	1.70	0.78	0.56
同	紅米	2.00	0.92	0.63	南投	五枝齊	1.94	0.88	0.61
同	金猴	2.00	0.86	0.60	同	卞冬	1.76	0.86	0.62
同	黄粘	1.94	0.86	0.60	同	青稿軟枝	1.88	0.86	0.68
同	格仔	1.68	0.88	0.60	斗六	岸種	1.74	0.78	0.62
同	黄尖	1.96	0.82	0.57	同	赤殼	1.70	0.78	0.62
同	烏尖	1.98	0.80	0·59	嘉義	烏咬	1.84	0.84	0.60
宜蘭	青虆岸	1.78	0.80	0.60	同	田岸	1.88	0.80	0.60
同	阿扁	1.64	0.86	0.60	同	三杯	1.80	0.82	0.64
同	菊仔	1.70	0.86	0.60	同	圓粒	1.84	0.88	0.68
深坑	晩稻	1.62	0.80	0.60	臺南	白殼	1.80	0.78	0.60
同	烏殼	1.80	0.82	0.60	同	埔占	2.00	0.92	0.62
同	格仔	1.80	0.81	0.61	番薯寮	糯變	1.70	0.80	0.60
桃園	霜降	1.94	0.90	0.64	同	双冬	1.68	0.82	0.58
同	菊仔	1.62	0.88	0.65	同	粉占	1.92	0.90	0.64
同	岸仔	1.82	0.84	0.66	鳳山	楠仔仙	1.92	0.80	0.56
同	花肚	1.66	0.88	0.60	同	烏占	1.84	0.80	0.56
新竹	淸油	1.82	0.80	0.60	同	朮變	1.76	0.80	0.60
同	烏蹈	1.68	0.78	0.60	同	朮舊	1.74	0.82	0.60
同	麵仔	1.62	0.82	0.60	阿緱	田占	1.68	0.84	0.63
同	頭到仔	1.86	0.88	0.58	同	水龍	1.64	0.80	0.58
同	乃	1.78	0.82	0.54	臺東	軟枝	1.84	0.80	0.60
同	格仔	1.70	0.84	0.64	内埔支廳	三把	1.76	0.91	0.58
苗栗	烏蹈	1.70	0.80	0.62	臺北	牛椰朮	1.62	0.98	0.70
同	天來	1.88	0.86	0.64	臺中	尖仔朮	1.74	0.70	0.54
臺中	蔓仔	1.76	0.78	0.62	同	高絨朮	1.86	0.80	0.58
同	青果	1.64	0.84	0.60	同	鵞蛋	1.70	0.88	0.62

5. 稻作肥料トシテノ綠肥作物

本島各地ニ於テ栽培セラルヽ綠肥作物ノ種類、性質及耕種法ノ概要ヲ下ニ揭ク

●大菜　十字科植物ニシテ菜花、菜頭等ノ別稱アリ其性質形狀蘿蔔ト同シク只其根ノ小形ニシテ食用ニ供セサルヲ異リトス本作物ハ北部及中部ニ於テ主ニ栽培セラル播種期ハ第二期作水稻跡地ヲ耕耡シ各株一尺五寸乃至二尺ノ距離ニ鍬ヲ以テ其播種部ノ土塊ヲ碎キ點播シ肥料ハ覆土ヲ兼ネ土糞及燒土少許ヲ覆フ又タ種子ヲ土糞ニ混シテ播クコトアリ段當種子量ハ約一升二合ニシテ其生莖葉收量ハ二三百貫位ナリ

●豌豆　荳科植物ニシテ蕃仔豆、荷蘭豆ノ二種アリ前者ハ種粒ヲ食シ後者ハ莢ヲ食ス而シテ綠肥トシテ栽培セラルヽハ前者ナリ播種期ハ十一月頃ニシテ種子ヲ土糞ト混シテ點播ス種子量ハ段當四五升トス中部地方ニテハ大菜ト混播スルアリ翌年二三月ノ頃草丈一尺乃至四尺ニ達シ開花スルニ及ヒ之ヲ鋤キ込ミ又地方ニヨリ結實スルヲ待チテ種實ヲ採收シ葉莖ノミ綠肥トスルコトアリ生育中濕潤ヲ忌ム

●田菁　地方ニヨリ山菁、小菁ノ稱アリテ木藍ト誤マルコトアリ荳科植物ニシテ草丈六七尺ニ達ス花ハ淡黃色ヲ呈シ莢ハ狹長ニシテ多數ノ種實ヲ有ス主ニ彰化以南ノ地方ニ栽培セラル六月上旬第一期作收穫前十日頃排水セル田地ニ撒播シ第二期作整地ト同時ニ之ヲ鋤込ム種子量ハ段當一升五合位ナリ田菁ハ水田ニ栽培スルニ止マラス甘蔗甘諸等ノ肥料トシテ間作スル地方アリ此等ノ間作ヲナス場合ハ多ク條播スルヲ普通トシ採種用ハ胡麻ノ間作トスルモノ多シ

青皮豆　青大豆ノ一種ナリ種實小形扁平ニシテ淡青色ヲ呈シ草丈二尺內外ニ伸フ綠肥トシテ南部地方ニ廣ク栽培セラル

●烏豆、白豆及珠豆　烏豆ハ黑大豆ニシテ白豆ハ普通白大豆ノ一種ナリ綠肥トシテハ前者多ク用ヒラレ北部ニアリテハ烏豆ヲ以テ白豆

ヨリモ優レリトス珠豆モ大豆ノ一種ニシテ僅カニ綠肥トセラル而シテ之等ヲ播種スルニハ第二期作收穫ノ頃段當種子量一升二三合ノ割合ヲ以テ撒播ヲ行ヒ後一晝夜間灌水シテ發芽ヲ促カシ斯クテ第一期作ヲ挿秧スル前ニ犂入ヲ行フ

●綠豆　種實極メテ細小ニシテ形田菁ノ種子ニ類似シ綠色ヲ帶フ主トシテ畑作殊ニ甘蔗ノ間作トス

●米豆　甘蔗ノ綠肥トシテ間作ス一月中、下旬ノ頃甘蔗ノ畦間ニ條播シ枝葉繁茂セルニ及ヒ犂込ム其種實白色ニシテ淡紫色ノ斑アリ月形ヲナス

●樹豆　灌木ニシテ丈六七尺ニ伸長ス單ニ綠肥ノ目的ニ向ツテ栽培セラルルコト稀ニシテ作物ノ防風用トシテ畦畔路傍等ニ多ク栽培セラル種實ハ食用ニ供シ莖葉ヲ綠肥トス

6. 各綠肥作物段當生莖葉量及含窒素量

種類名	段當生莖量	含窒素量	摘要
	貫	貫	
大菜……	215.000	0.672	臺北、苗栗、臺中、新竹廳ニ付調査セルモノ
大菜豌豆混播‥	386.000	0.813	新竹、臺中廳ニ付調査セルモノ
豌豆……	276.000	1.176	臺中、彰化、嘉義、臺南廳ニ付調査セルモノ
青皮豆……	225.000	1.272	嘉義廳ニ付調査セルモノ
田菁……	528.000	1.750	阿緱廳ニ付調査セルモノ

前表ニ據ル時ハ綠肥段當生莖葉量ニ對スル含窒素量ハ大菜最劣リ僅カニ六百七十二匁ニ過キス豌豆ヲ混播セルモノ窒素量稍增加シ八百十三匁トナリ豌豆單播ハ更ニ增加シテ一貫百十餘匁トナル荳科作物ノ綠肥トシテ有效ナル之ニヨリテ知ルヲ得ヘシ

7. 各廳ニ於ケル綠肥作付面積表(明治三十八年殖產局調查)

廳	栽培面積	水田面積ニ對スル作付比例	綠肥ノ種類及作付歩合	犁入時期	備考
	甲	割	割		
臺北	3,436.00	1.0	大菜 9.9 豌豆 0.1	開花後 結果後	
基隆	2.20	僅少	刈菜、芹菜、菜頭	……	十二月一一月ノ候犁入ス
宜蘭	22.00	〃	菜花	結實後	一月上旬一十月中旬犁入ス
深坑	144.60	0.3	大菜	〃	
桃園	2,100.00	0.8	大根	開花期	
新竹	6,608.00	4.0	菜花 9.6 荷蘭豆 0.4	結實後	
苗栗	7,751.00	4.9	菜花 9.6 豌豆 0.4	〃	
臺中	11,684.00	4.3	大菜 5.2 蕃仔豆 4.8	開花時 結實後	二三月ノ候犁入ス
彰化	6,667.00	2.4	大根、豌豆 山菁	開花時 開花前	
南投	921.00	1.2	大菜 6.0 豆類 4.0	結實後 開花時	舊十一月一二月犁入 舊七月一八月犁入
斗六	2,164.00	1.2	田菁 7.5 青皮豆 2.5	葉色黃變期	
嘉義	4,266.30	3.0	四月豆、綠豆、樹豆、山菁	開花期又ハ結實後	山菁以下ノモノハ開墾地ニ施肥スルヲ以テ計算スル能ハス
鹽水港	8,958.10	1.0	山菁、朱豆、樹豆、綠豆	開花前	
臺南	僅少	僅少	山菁	五六寸ニ生長シタル頃	
蕃薯寮	373.30	2.0	豆類 4.5 蕃仔 4.5 落花生 1.0	開花時	
鳳山	333.00	0.2	田菁 7.5 豌豆 2.5	開花前 開花後	
阿緱	7,589.30	6.8	田菁 6.5 烏豆 1.5	開花前	此ノ外青皮豆、米豆、綠豆、豌豆二割アリ
恒春	334.00	1.7	山菁 4.6 烏豆 4.9 米豆 0.5	開花時 同 結實期	何レモ挿秧期ニ犁入ス

綠肥栽培面積六萬三千四百五甲五ハ本島水田全面積十八萬八千七百二十一甲(臺東ヲ除ク)ニ對シ三割二分五厘八毛ニ當ル

本表ニ依ルトキハ北部即チ臺北ヨリ苗栗ニ至ル迄ハ大菜ヲ綠肥トシ臺中、彰化、南投ハ之ニ荳科作物ヲ加ヘ斗六以南ノ地ハ悉ク荳科ニアラサルハナシ而シテ北部地方ニ大菜ヲ多ク栽培スルハ其ノ時期最寒冷ニシテ降雨多ク他ノ荳科作物ノ生育ニ適セサルニヨルヘシ

第二　普通作物(稻ヲ除ク)

1.　品種表

甘藷　土名　蕃薯(ハンチイ)　旋花科

事項／品種	收量	莖葉ノ收量	試作平均年數	事項／品種	收量	莖葉ノ收量	試作平均年數
	貫	貫	年		貫	貫	年
クラガー	479.142	513.596	4	マチカワナハヤー	545.869	392.647	4
趙州	605.519	503.905	4	ボケ	444.688	455.954	4
オランダ	382.547	548.266	4	元地	267.163	452.020	4
黃枝	450.032	516.226	4	斗六	297.603	387.578	3
潮州	462.495	497.066	4	下總	486.937	759.600	3
赤四十日	423.097	552.088	4	川越	294.000	364.500	1
紅心尾	406.141	436.173	4	餅藷	338.480	654.371	3
紅大有	549.665	451.767	4	四十日	588.000	295.500	1
花藷	645.687	418.731	2	白和蘭	739.909	688.386	2
美地カジヤー	419.220	684.000	1	高良小	901.076	617.029	2
仲西カジヤー	534.637	634.283	2	アカヤハレー	244.229	631.018	2
三良主	509.940	709.711	2	和蘭	475.364	637.633	2
浮ノ花	583.680	809.040	1	赤藷	249.810	374.400	1
白黑	370.350	747.390	1	鹿兒島	326.769	507.692	1
座喜味	529.596	644.662	2	紅金瓜	518.538	389.230	1
白長濱	569.300	662.791	2	蕃種	576.823	507.692	1
ハナナハヤ	668.405	754.823	2				

●大麥　　　　禾本科

1. 大麥(トアベー)　草丈二尺餘ニ生長シ有芒ニシテ殼アリ收量少ナク味モ又良ナラス

2. 大麥米(トアペービー) 其米ト稱スルハ裸ナル意味ニシテ穀麥ノ一種トス草丈前種ト同シク粒大圓形ニシテ味可良ナリ共ニ熬テ茶ノ代用トシ又粉ニシテ團子ヲ製シテ食用トス

●小麥 小麥(ショーペー)ノ一品種アルノミ 禾本科

最モ廣ク栽培ス草丈二尺五寸餘種實ノ形狀色澤內地種ニ讓ラス前大麥ニ比シ二割ノ多收アリ粉ニシテ醬油、菓子、團子ヲ製ス

●大豆 荳科

1. 珠仔豆(ツアタウ)白色ニシテ稍々黃色ヲ帶フ小粒ニシテ品質劣等ナリ

2. 白豆(ペータウ)又青豆ト名ツク之種實稍青ミヲ帶フルニ因ル

3. 烏豆(オータウ)灰黑色ニシテ粒形扁平ナリ共ニ日用ノ食品トシ白色ナルハ豆腐ヲ製シ又味噌、醬油ヲ釀造ス

●小豆 荳科

1. 綠豆(リョクタウ)種實綠色ヲ帶ブ小形品質優等ナリ

2. 米豆(ビータウ)葉大、莢長ク菜豆ニ酷似シ種實黃白色ニシテ光澤ナク粒子ノ一部褐色ノ班點アリ

綠豆ハ煮テ食料トナシ米豆ハ煮食スル外豆蔘(タウチヤム)(索麵類)ヲ作ル又往々甘蔗ノ綠肥トシテ栽培スルコトアリ

●樹豆(チユータウ) 荳科

1. 白樹荳(ペエチユータウ)種實白色ニシテ淡灰色ヲ帶フ早熟ニシテ粒面針尖大ノ小黑點アリ

2. 花螺樹荳(ホイレーチユータウ)前種ヨリ晚熟スルコト三十日種實茶紅色ニ淡灰色ノ斑點多クシテ美麗ナリ味前種ニ勝リ收量モ又二割餘多シ

鹽ヲ加ヘテ煮ルカ豚肉類ト共ニ煮食シ又黃粉ノ代用トス或ハ天麩羅ヲ製ス又特ニ此ノ粉ヲ以テ製シタル樹豆蔘(チユータウチヤム)ハ其味良好ニシテ本島人ノ嗜好食物トシテ米粉ノ及ハサル處トス

●粟　土名(ダヤー)　　　禾本科

二大別トシテ粳糯トス

餅ヲ製シ又飯ニ炊テ食ス

●玉蜀黍　　土名　蕃麥(フハンベエ)　　　禾本科

品種多シ小兒ノ嗜食スル所又飯ニ炊テ食ス

●黍　　土名　(ソアヤー)　　　禾本科

團子ヲ製シ食料トス

●高粱　　土名　(ロースソー)　　　禾本科

粉ニシテ團子ヲ製シ又飯ニ炊キテ食ス

2.　栽培表

事項 / 種名	區別	畦幅	株間	種子量	播種期 移植期	收穫期	收量
甘藷	北部	二尺五寸 五尺	八寸 一尺二寸	種藷二十五斤約五十粒	播三月—四月 移五月—七月	十月 一月	斤 2,000
	中部	同	同	同	播三月—四月 移七月—九月	二月 四月	2,150
	南部	同	同	同	播四月移五月—十二月	一月 十二月	1,540
大麥	中部	六尺	撒播	四升	十月上旬	三月	石 1.588
小麥	北部	同	同	三升六合	十月上旬	三月下旬	0.100
	中部	同	同	同	同	三月	0.587
	南部	同	同	同	同	同	0.249
大豆	北部	一尺 一尺五寸	連播 一箇月後二寸ニ間引	六升	一月上旬	五月下旬	0.600
	中部	同	同	同	四月上旬	七月下旬	同
	南部	同	同	同	二月	五月	同

栽培表 (續)

種名＼事項	區別	畦幅	株間	種子量	播種期 移植期	收穫期	收量
小豆	北部	一尺五寸	連播 一箇月後二寸ニ間引	六升五合	二月	六月下旬 七月上旬	斤 0.380
	中部	同	同	同	四月	七月下旬	同
	南部	同	同	同	二月	五月	同
樹豆	中部	六尺—七尺	一尺五寸	一升	四月中旬	十二月	0.500
	南部	同	同	同	四月下旬	一月	同
粟	本場	二尺	條播	五合 六合	三月上旬	七月	1.300
黍	同	同	同	同	同	同	1.100
玉蜀黍	同	二尺—二尺五寸	一尺二寸—一尺五寸	一升	二月下旬 三月上旬	同	2.000
高粱	同	二尺—二尺五寸	五寸—一尺	一升五合	二月下旬 三月上旬	七月	1.100

◎耕種ノ梗概

●甘藷　苗ノ仕立法、三四月ノ頃溫暖ナル圃地ヲ撰ミテ能ク犂耕シ鍬ヲ以テ懇切ニ土塊ヲ碎キ幅二尺乃至三尺高一尺二三寸ノ畦ヲ設ケ三尺ノ株間ニ深サ三四寸位ヰニ植孔ヲ掘リ一株ニ付堆肥及燒土ヲ混シタルモノ凡百匁人糞尿五十匁位ヲ施シ一寸內外ニ覆土シ種藷ヲ一箇宛植込ミ覆土シ尙籾殼ヲ撒布シ置クヲ可トス而シテ種藷ハ大サ中位ニシテ形狀正シク外皮滑澤ニシテ固有ノ色澤ヲ有シ且無傷ノモノヲ撰ムヘシ

本圃ハ一二回犂耕後耙耖手耙等ヲ以テ丁寧ニ攪耙ヲ行ヒ土塊ヲ碎キ之レニ幅三尺乃至四尺高サ一尺四五寸ノ高畦ヲ作リ畦上一條ニ株間約一尺トシ苗長一尺乃至一尺二寸位ニ切リ之レヲ挿植ス肥料ハ元肥トシテ反當堆肥二百貫藁灰十貫補肥トシテ人糞百貫ヲ施スヘシ而シ

テ元肥ハ畦立ノ際補肥ハ培土ト共ニスルヲ可トス培土ヲナスニハ挿植後蔓ノ長約四尺ニ達シタル頃先ツ蔓返シヲナシ在來犁ヲ以テ畦ノ兩側ヲ鋤キ崩シ其鋤跡ニ補肥ヲ施シ再ヒ犁ヲ以テ元ノ如ク兩側ニ土ヲ鋤キ掛ケ尙鍬ニテ溝土ヲ畦ノ兩肩ニ揚ケ培土スヘシ除草ハ二回乃至三回蔓返ハ三四回之レヲ行フヘシ

●大麥　砂質若クハ粘質壤土ニ適ス七八月ノ頃犁起シタル畑地ニ刈耙ヲ加ヘ土壤ヲ膨軟ニス十月ニ至リ次第ニ寒冷ヲ加フルニ至リ元肥トシテ堆肥三百貫過燐酸石灰五貫人糞尿五十貫ヲ混和シテ施シ（本島農家ハ土糞三千斤ヲ施用ス）尙犁起シテ六尺位ノ大畦ヲ作リ手ニテ撒播シ其上ヨリ手耙、刈耙ヲ以テ土ヲ被フ發芽一二寸ニ生長シタル頃降雨アリタルトキハ手耙ニテ土地ヲ膨軟ニスヘシ補肥ハ主トシテ人糞尿トシ反當百貫ヲ施ス其時期ハ今尙寒冷去ラサル時ニ施スヘク遲キニ失スル時ハ莖葉ノミ繁茂シ成熟後レ却テ收量ヲ減ス寒冷ナル氣候ニ於テ生育能ク又成熟當時ニ於ケル降雨ノ多少ハ收量ニ尠ナカラサル增減アルコトヲ知ルヘシ尙麥奴豫防、種子ノ撰精ニ意ヲ注クコト肝要ナリ收穫ハ全穗及穗下二三寸ノ部分黃色ヲ呈シ穗ヲ握レハ硬クシテ刺力ヲ感スル時ヲ失セサル樣注意スルヲ要ス栽培ノ主ナル地ハ鹽水港、斗六、彰化ノ三廳トス

●小麥　前種ト異ナルコトナシ只前種ニ比シ肥料ヲ攝取スルコト多ケレハ後作ニ於テ注意ヲ要ス主ナル產地ハ彰化、斗六、嘉義、鹽水港、臺南ノ五箇廳ナリ

●大豆　粘質壤土又ハ砂質壤土ニ適ス高燥ノ地及卑濕ノ地ハ之レヲ忌ム之レカ栽培ハ禾穀類ノ跡地ニ於テスルヲ良トス犁起シ畑地ニ堆肥百五十貫、過燐酸石灰五貫、藁灰五貫ヲ元肥トシテ施シタルニ連播ス（本島農家ハ土糞千斤ヲ施用ス）後手耙ヲ以テ覆土シ置キ發芽後三十日餘ヲ經テ手耙ニテ地表ヲ膨軟ニス二寸餘ニ生長シタル時間引ヲ行ヒ二寸每ニ一本宛トシ同時ニ除草ス莖葉繁茂旺盛ナル結實ノ期

チ遲ラシメ又收量甚シク減スルモノナレハ一二回摘葉スヘシ收穫ハ落葉シテ莖ノ黄熟スルニ到リテ拔キ取リ庭上ニ乾燥シテ後脱實ス主ナル栽培地ハ阿緱、斗六、臺南、鹽水港、彰化等ニシテ全島又至ル處之レカ栽培チ見ル

●小豆　前種ト同シ但シ莖葉ノ切去ハ之チ行ハス又成熟期ニ於テ注意セサレハ早熟ノモノハ脱落シテ損失多シ主ナル産地ハ前種ト同シ尙又全島之レカ栽培チ見サル所ナシ

●樹豆　溫暖ナル氣候チ愛シ乾燥ナル壤土ニ適ス四月中下旬乃至五月上旬犂起シタル畑地チ犂ニテ六七尺ノ大畦チ拵ヘ畦上ニハ胡麻チ撒播シ畦肩ニ一尺五寸ノ距離宛ニ小サキ植孔チ作リ一孔ニ六七粒ノ割合チ以テ播種覆土シ直チニ手耙チ以テ胡麻チ覆土ス發芽後兩三回ノ除草チ行ヒ間引ハ別ニ之レチ行ハス七八月頃胡麻ノ收穫サレタル跡地チ樹豆ノ根元ニ犂キ集メ樹豆ハ畦ノ中央ニ一列チナサシム收穫ハ綠葉落チ盡シ莢褐色ト變スル時ナリ阿緱、臺南、鹽水港、鳳山、臺中ノ五箇廳ハ之レカ主ナル産地トス

●粟　最モ淺根ノ作物ニシテ高燥ナル地ニ適シ旱魃ニ耐フ地味チ選ムコト少ナキモ濕地ニハ好結果チ得ス丁寧ニ耕鋤シタル畑地チ手耙チ以テ均シ元肥トシテ堆肥二百貫、人糞尿二十貫、過燐酸石灰及藁灰三貫宛チ施シ(本島農家ハ土糞チ用フ)條播ス發芽後一二度惡苗ノ間引チ行ヒ尙中耕除草等、等閑ニ附スヘカラス補肥ハ之レチ二回ニ分施スルチ良トシ人糞尿八十貫宛チ施スヘシ薄蒔ハ穗大ナレトモ害蟲ニカカリ易シ又生長盛ナル作物ナレハ地力チ損スルコト大ナリ故ニ可成年々地チ替ヘテ栽培スルチ可トス臺東澎湖島ノ兩廳ハ主ナル産地トス

●黍　前種ト大同小異ナリ只成熟ノ不揃ハ之レカ特徵ナレハ熟シタルヨリ漸次採收スヘシ主ナル産地ハ彰化澎湖ノ兩廳トス

●玉蜀黍　變種シ易シ故ニ種子ノ精選ニ怠リナキ樣努ムヘシ耕起シ

タル圃地ヲ丁寧ニ均シ一株五六粒ツツ播下ス發芽後健全ナルモノ一二本ヲ殘シテ生長セシムヘシ、施肥、中耕、土寄、除草等前者ト異ナラス、收穫ノ期ヲ誤ル時ハ其ノ品質ニ大ナル關係ヲ有スルモノナレハ注意スヘシ、ソハ稈莖靑ミヲ失ヒ地上三分ノ二位白色ヲ表セルノ時ヲ以テ適期トス此ノ種ハ土質ヲ撰ムコト少ナキニヨリ到ル處栽培スルヲ得ヘシ

●高粱　土質ヲ撰マサレトモ石灰質ノ深壤土ヲ好ミ新開ノ畑ニ良ク生育ス水害ニ耐ヘ又旱魃モ恐ルルコト少ナシ耕起シタル畑地ヲ手耙ヲ以テ均一ナラシメ元肥トシテ堆肥三百貫人糞尿百五十貫藁灰十五貫ヲ施シ(本島農家ハ土糞ヲ用フ)條播ス發芽後五六寸ニ達シタル時間引シテ各株間ヲ七八寸トナス中耕除草ハ同時ニ之ヲ行ヒ尙生育中二回ノ培土ヲナスヘシ此際畦間ニ補肥トシテ人糞尿七十貫ヲ施シ其土ヲ以テ培土スルヲ可トス風害ノ甚シキ所ニテハ熟期ニ入リシ時ハ四五本束ネ置クヲ良トシ成熟期ニ達スルトキハ直チニ收穫スベシ凡テ此ノ種ハ土地ヲ耗竭スルモノナレハ後作ニハ肥料ノ多施ヲ要ス

TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

第三　特用作物

1　種類表

●黄麻　土名　黄麻（ソモア又コオモア）田麻科　（本場成績）

品種名	段當收量		生莖ニ對スル纖維歩合	纖維ノ硬軟	備考
	生莖重量	纖維重量			
	貫	貫	割		
本島產紅皮種	959.955	74.823	0.778	硬	皮色紅色ナルモノト淡紅色トアリ分枝セス收量多キヲ以テ作付多シ
同　青皮種	949.625	68.221	0.719	軟	皮色青白色ナリ分枝スルコト多シ
本印度產コルコラスカプスラリス	925.225	58.737	0.635	軟	皮色青白色ナリ分枝スルコト少シ
同コルコラスオルトリヤス	922.333	54.874	0.595	硬	皮色紅色ニシテ分枝スルコト甚多シ

●苧麻　土名　苧仔（テーア）　蕁麻科（本場成績）

品種名	臺北苧	福州苧	紅心佳苧	青心佳苧	大冇苧	人苧	紅心大冇蕃苧	鐵線枝蕃苧
	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫
收量 生莖重量	648.50	463.75	571.50	1,140.00	1,410.00	1,213.50	1,316.00	997.50
收量 纖維重量	21.90	14.40	23.40	36.20	61.20	61.30	62.60	42.00
	割	割	割	割	割	割	割	割
生莖重量ニ對スル纖維重量	0.338	0.313	0.409	0.251	0.434	0.505	0.476	0.421

●シサル　土名　龍舌草（リンチサウ）（本場成績）石蒜科

Agave rigida sisalana ハ生葉千枚ヨリ纖維六貫〇四十七匁ヲ得

Agave rigida elongata ハ生葉千枚ヨリ纖維五貫三百七十五匁ヲ得（本場四十年調查）

●大甲藺　土名蓆草（チヨサウ）　莎草科

只タ一品種ニシテ第一期作ノモノヲ春草ト稱シ第二期作ノモノヲ秋草ト稱ス次ニ兩者ノ比較ヲ示ス

草別	藺草色澤	纖維ノ硬軟	纖維ノ强弱	纖維ノ長短		價格
				最長	最短	
春草	灰白色ニシテ後變色ス	軟	弱	尺 5.5	尺 3.5	賤
秋草	灰白色ニシテ變色セス	硬	强	4.0	2.5	貴

一甲歩ノ平均收量乾燥纖維七千六百斤ニシテ生莖百斤ニ對シ乾燥品ハ春草二十斤秋草二十二斤ナリ收穫物ハ長サ三尺ヲ標準トシテ長短二樣トス

●三角藺　土名　鹹草(キヤウサウ)　莎草科

三角藺ハ只一種アルノミニシテ主ニ濕田ニ栽培セラル

●落花生　土名　土豆(トータウ)　荳科

莢ノ大小ニヨリ大粒種及小粒種ニ大別シ各二品種ヲ含ム　(一)大粒種ハ莖葉大ニシテ淡綠色ヲ帶ヒ莢長一寸五六分大形ナリ中ニ一二粒ノ淡桃色ノ大ナル種實ヲ含ミ根元ニ多ク結實ス四種中收量最多シ製油用及食用ニ供ス　(二)温州種ハ大粒種ニシテ形前者ト等シケレトモ葉大ニシテ莢薄ク種實ハ其内面ニ密著セルニヨリ前者ト區別シ得　(三)長形小粒種ハ普通小粒ト稱ス葉莖小ニシテ濃綠色ヲ呈シ莢ハ皺多ク細長ク一寸三四分アリ内ニ一粒乃至三粒ノ淡桃色ナル種實ヲ含ム味大粒ニ優レリ食用トス莖葉ハ家畜ノ飼料トス　(四)短形小粒種ハ莢長七八分ノ短楕圓形ニシテ外觀美ニシテ皮薄ク裂ケ易シ圓形ノ種實二粒ヲ含ム淡桃色ナリ

次ニ上記四種ノ分布ヲ記ス

臺灣落花生	大粒屬	大粒	本島各地
		温州	北部地方
	小粒屬	長形小粒	本島各地
		短形小粒	南部地方

●胡麻　土名　烏麻(オーマ)、白麻　(ペーマ)胡麻科

品種名	草丈	分枝	葉ノ大小	莢付粗密	莢ノ長短	一升ノ重量	品質ノ優劣	一甲歩收量
嘉義 黑胡麻	尺 4.68	每株五六本分枝ス	大	粗	細長	三百匁	中	石 5.660
同 白胡麻	4.68	同	同	稍密	同	同	中	6.780

●胡麻　土名　烏麻(オーマ)、白麻　(ペーマ)胡麻科　(續)

品種名	草丈	分枝	葉ノ大小	莢付粗密	莢ノ長短	一升ノ重量	品質ノ優劣	一甲歩收量
	尺							石
臺北 黑胡麻	3.80	稀ニ分枝ス	中	密ニシテ整ヲ見ス	細長	三百匁	上	9.218
同 白胡麻	4.20	同	同	密ナルモ前者ニ及ハス	同	同	中	6.319
內地 黑胡麻	3.20	同	小	粗	短クテ豐肥	二百五十匁	下	6.714
同 白胡麻	3.55	同	同	前種ヨリ粗	同	三百匁	中	5.761

●木藍　土名　菁仔(チエーア)　荳科

品種名	段當收量		生莖葉對泥藍步留
	生莖葉	泥藍	
	斤　斤	斤　斤	割
本菁	800—1,800(新竹) 1,500—2,500(臺南)	60.0—135.0 112.5—187.5	0.75
蕃菁	1,000—2,000(新竹) 1,500—3,500(臺南)	100.0—200.0 150.0—350.0	1.00

(新竹、臺南、兩廳下調)

此二種ノ他「ナタル」種アリ生莖葉、藍靛ノ步留共ニ前二種ニ優リ大ニ有望ナリ本場ニテ目下試驗中ニ屬ス

●山藍　爵牀科　土名　大菁(トアチエ)

本作物ニハ只一種アルノミニシテ染料ニ供ス

●キヤツサバ　土名　樹薯(チユチー)　大戟科

品種名	段當收量		生根對澱粉步合
	生根量	澱粉量	
	貫	貫	割
瓜哇種	398.100	74.261	1.874
鳳山野生	387.900	84.176	2.433

(本場四十年成蹟)

●薄荷　　土名　薄荷(ポホ)　　　　脣形科

刈取順次	生莖葉量（反當）	乾燥莖葉量	取卸量	生莖葉ニ對スル取卸歩合（千分中）	薄荷油	薄荷腦	取卸量ニ對スル油ノ歩合	取卸量ニ對スル腦ノ歩合
	貫	貫	斤	割	貫	貫	割	割
1	352.500	98.700	0.790	2.240	0.316	0.474	4.00	6.30
2	248.750	74.625	0.990	3.980	0.446	0.545	4.50	5.50
3	242.750	72.825	1.020	4.200	0.408	0.612	4.00	6.00
計	844.000	246.150	2.800	3.473	1.170	1.631	4.16	5.83

（本場四十年調査品種紅莖種）

●姜黄　土名　黄姜(キユムン)　蘘　科

品種名	收量（反當）		生根莖ニ對スル乾根莖歩合
	生根莖量	乾根莖量	
	貫	貫	割
大　黄........	639.610	163.960	0.256
小　黄........	875.130	212.427	0.243
土三七........	438.925	105.084	0.239
新嘉坡........	418.250	109.655	0.262

（本場成績）

●檳榔　土名　檳榔(ピンヌン)　棕櫚科

只一種ノミニシテ染料ニ供シ又ハ嗜好料トス

●黄枝(クチナシ)　土名　黄枝(ソーキー)　　茜草科

品種名	花ノ大小	花瓣ノ單複	開花ノ早晩	收量順	樹高
					尺
薄葉	中	八重	早生	1	10
大智	大	同	晩生	3	8
漳州	大	同	中生	2	8
十八葉	小	同	四季	5	6
六葉	小	一重	同	4	5

●茉莉(モウリンクヮ) 土名 茉莉(マグニー) 木犀科

品種名	花瓣ノ單複	開花ノ早晚	花ノ重量	枝椏ノ硬軟
六葉	一重六瓣ニシテ長ク軟ナリ	晚生	輕	軟
百葉	八重ニシテ短ク硬シ	早生	重	硬

●秀英 土名 秀英(シューエン) 木犀科

花ヲ包種茶ノ加香料ニ供ス

●茶 土名 茶(テー) 山茶科

品種名		葉形	葉ノ大小	葉ノ厚薄	葉ノ軟硬	香氣	水色	產額
烏龍茶	紅心	細長	中	厚	軟	佳	濃	多
	白心	同	同	同	同	同	同	同
	青心	同	同	同	同	甚佳	同	同
	埔心(蒔茶或ハ茱時)	楕圓	小	薄	硬	少	淡	少
雜種	竹葉	細長	同	同	同	同	同	同
	枝蘭	幅廣	同	同	同	同	同	同
	白毫猴	細長	同	厚	軟	佳	濃	同
	黃甘	楕圓	大	同	同	同	同	多

烏龍茶中青心種優良ニシテ埔心種最劣レリ雜種中黃甘種ハ有名ナル印度あつさむ種ニ類似セリ

●煙草 土名 煙草(フンサウ) 茄科

品種名	葉長	葉幅	葉厚薄	收量
	寸	寸 寸		
竹葉種……	15	2—3	厚	多
姑婆葉種……	10	6	薄	多
土煙種……	12	5	同	少
呂宋種……	15	8	厚	多
米國	10	4	……	多

此他近年清國種モ栽培セラル

●甘蔗　土名　甘蔗(カムチヤ)　禾本科

品種名	莖ノ細大	莖ノ硬軟	莖色	糖汁	含糖量	段當收量
						斤　斤
竹蔗	細	硬	褐青	少	少	3000—7000
紅蔗	細	軟	紅紫	多	中	5000—10000
蚋蔗	大	軟	青褐	多	中	6000—12000
ラハイナ	大	硬	黄	多	多	6000—12000
ローズバンブー	大	硬	黄紅	多	多	6000—12000

其他ノ纎維植物及染料植物

●月桃　土名　(ゲツトウ)　薑科

●林投(タコノキ)　土名　林投(ナータウ)　鳳梨科

●鳳梨　土名　莖萊(オンライ)　鳳梨科

●薑椰(ツウヌン)　薑蕷科

2.　栽培表

種類名	區別	畦幅	株間	播種量 苗數量	播種期 移植期	收穫期
		尺	尺	合	月　月	月　月
黄麻	北	0.90—1.20	.40—0.60 條播	7—12	3—5中旬	7—9
	中	ク	ク	ク	4	8—9
	南	ク	ク	ク	2—4	6—9
		尺	尺	〆		
苧麻	北	1.00—2.00	.50—1.00	24,000—64,000	期節ヲ撰ハス	第一回收穫ハ一月中旬ニシテ爾後約三箇月毎ニ收穫ス
	中	ク	ク	ク		
	南	ク	ク	ク		

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

栽培法 (續)

種類名	區別	畦幅	株間	播種量 苗數量	播種期 移植期	收穫期
シサル	恒春 熱帶植物殖育所	尺 9.00	尺 6.00	本 200	期節ヲ撰ハ スト雖雨期 ヲ最適トス	乾燥期ヲ 最適トス
大甲藺	苗栗	尺 1.000	尺 1.000	株 10,800 一株五六本	2—3	第一期 六月 第二期 九月
三角藺	北	尺 1.500	尺 1.500	株 4,800	月 月 3—8	第一期 五、六月 第二期 九月
落花生	北	尺 1.20—2.00	尺 1.00-1.50	升 24.000	1—4	7—9
	中	ク	ク	ク	3—5	7—10
	南	ク	ク	ク	2—5	8—11
胡麻	北	尺 2.50	條播	升 0.60	4下旬	8下旬
	中	ク	ク	ク	ク	ク
	南	ク	ク	ク	ク	ク
木藍	北	尺 本簪 1.20—4.00 番簪	尺 0.40	升 3.80	3—4	8—9
				1.30	ク	8—10
	中(彰化)	ク	0.45	1.05	ク	ク
	南	ク	0.80	1.50	2—3	7—10
山藍	北	尺 1.00	尺 1.00	株數 10.560 苗數 52.800	10—11	第一期 6-7 第二期 10-11
キャッサバ	本場	尺 4.50—5.00	尺 4.00	本 490—546	3—4	月 月 1—2

栽培法 (續)

種類名	區別	畦幅	株間	播種量 苗數量 (反當)	播種期 移植期	收穫期
薄荷	本場	尺 1.50—2.00	連植	〆 20.000	月 1	第一回 五月 第二回 八月 第三回 十月
姜黃	本場	2.00—2.50	尺 1.00	株 5,400-4,320	3—4	月 月 1—2
	南	1.00	ク	10,800	5—6	翌年 1—2
檳榔	中	6.00	尺 6.00	〆 2,900	移植 4—5	9—10
	南	ク	ク	ク	ク	ク
黃枝	北	10.00	8.00	本 135	ク 4上旬	4上旬-6中旬
茉莉	北	4.00	1.50	本 1,760	ク	5—11
秀英	北	6.00	4.00	本 440	ク 二月下旬	5—10
茶	北	2.00—3.00	2.00	種子ハ一箇所ニ五粒苗木ハ一箇所四五本	2—3 (播種移植共	4—11
煙草	北	2.80—4.00	1.00-1.50	坪當種子量 0.5匁 反當苗數 1,500本 1,900本	播種 8上旬 移植 1中旬	6下旬-7下旬
	中	3.00—4.00	1.50-2.00	ク	ク 10上旬 ク 12—2	5—7
	南	4.00	ク	ク	ク 9下旬 ク 12—2月	ク
甘蔗	北	4.00—4.50	1.50-2.00	本 1,200-1,800	10—3	10—3
	中	ク	ク	ク	ク	ク
	南	ク	ク	ク	ク	ク

◉耕作ノ梗概

◉黄麻　本作物ハ本島纖維作物中重要ナル地位ヲ占メ全島各地ニ産ス、纖維粗剛ニシテ彈力性ヲ缺キ强靱ナラス且ツ濕氣ニ堪ユル力弱シ、殆ント本島内ニ消費セラル主ナル用途ハ繩、米袋及麻布ノ原料ナリ、臺北、宜蘭、桃園、苗栗、彰化、嘉義、鹽水港、臺南ノ各廳主ナル産地ナリ、品種ハ莖皮ノ色ニ依リ二種ニ分ツ淡紅色及深紅色ノモノヲ紅皮種、青白色ノモノヲ青皮種ト稱ス前者ハ纖維粗硬ナレトモ收量多ク現今一般ニ此ノ種ノ淡紅色ノモノヲ作ル、後者ハ纖維比較的柔軟ニシテ品質佳良ナレトモ收量少シ、壤土最モ適シ粘質壤土之レニ次キ砂土及砂礫多キ地ハ栽培ニ適セス、連作ヲ忌ムカ故ニ土地ノ肥瘠ニ應シテ二年乃至四年毎ニ輪作スヘシ、肥料ハ元肥トシテ土糞三四百貫或ハ堆肥二百貫ヲ施シ追肥トシテ人糞尿三四百貫ヲ稀釋シ次ノ如ク三回ニ分施ス卽チ種子發芽後三週間ヲ經テ間引（一二寸ノ距離ニ）ト共ニ中耕除草ノ際第一回、之ヨリ二三週間ヲ經テ間引（三四寸ノ距離ニ）ト共ニ中耕除草ノ際第二回、更ニ三週間ヲ經テ間引（四五寸ノ距離ニ）ノ際第三回ヲ施ス、旱魃ノ被害甚タシキヲ以テ灌漑ハ最モ注意ヲ要ス

一、收穫莖ノ長サ九尺餘ニ達シ莢内ノ種子稍々赤色ヲ帶ヒタル時ヲ適期トス此ニ至レハ直チニ拔キ取リテ製苧ス、採種スルニハ圃場ニ於テ其ノ生育良好ニシテ枝椏ヲ生スルコト少ナキモノヲ撰ヒ收穫ノ際之レヲ殘シ種子ヲ充分ニ成熟セシムヘシ、臺北ニテハ開花晩キ部分ヲ殘シ九月中旬種子ノ熟シタルトキ刈リ取リ、臺中ニテハ黄麻收穫ノ際莖ノ上部花多キ枝條ヲ有セル部分ヲ一二尺ノ長サニ切リ泥中ニ挿シ數十日ヲ經テ活著シタル頃畑ニ移シ種子ノ成熟セル時ニ採收ス、種子ハ本島農家ノ普通貯藏スル如ク竹筒若クハ陶器類ニ入レ乾燥セル場所ニ置クヲ良シトス

◉苧麻　本島纖維作物中黄麻ト共ニ重要ナル地位ヲ占メ全島各地ニ産ス、纖維細美ニシテ强靱ナリ殆ント全生産量ハ淸國ニ輸出セラレ

麻布、麻繩及網製造ニ用キラル、主ナル産地ハ宜蘭、新竹、苗栗、臺南、蕃薯寮ノ各廳ナリ、品種ハ莖心ノ色ニ依リ大別シテ二種トス青心種ト紅心種ナリ青心種ハ草丈高ク八九尺乃至一丈以上ニ及ヒ纖維深綠色品質佳良光澤ニ富ミ收量多シ而シテ大冇、青心佳苧、鐵線枝ノ三種ニ別ル、紅心種ハ草丈低ク六七尺餘ナリ纖維光澤ニ富ミ收量多シ紅心大冇、人苧、紅心佳草ノ三種ニ別ル次ニ兩種ノ主ナル異點ヲ示ス

要項 種名	莖心色	葉裏色	花色	纖維色	價格
青心種	白青	白青	淡綠	帶綠	貴
紅心種	淡紅	帶紅	淡紅	帶紅	廉

砂礫ノ混シタル肥沃ノ壤土又タ排水宜シキ地勢ヲ好ミ腐植質ニ富メル新墾ノ傾斜地等最モ能ク適セリ、繁殖法ハ分根法ニ依ルモノニシテ一回挿植スル時ハ十年間以上連續收穫シ得、採苗ハ肥大ナル若根ヲ二三寸乃至四五寸ノ長サニ切斷シ其ノ良否ニ依リ一株ノ本數ヲ一本乃至三本トス之レヲ植ユルニハ一定ノ距離ニ作ラレタル畦溝ニ併列シ一寸乃至三寸ノ覆土ヲナス苗ハ乾燥ノ害ニ罹リ易キカ故ニ灌水ニ注意スヘシ、肥料ハ移植當時及每年第一回收穫後ニ新芽ノ四五寸ニ生長セル頃ヨリ反當人糞尿二百貫ヲ約四倍ノ水ニ稀釋シテ二三回ニ分施スルヲ良シトス

移植ノ翌年ヨリ收穫ス其ノ適期ハ葉色多少黃色ヲ呈シ莖ノ下部褐色ノ度ヲ加ヘ各葉腋ヨリ花ヲ叢生シ結實ヲ漸次項部ニ達セシ頃トス收穫回數ハ年三回乃至四回ニシテ第三年目ヨリ第六年目ニ至ルノ間收量最モ多シ刈採ハ可成根際ヨリシ葉ハ竹製ノ長サ三四尺ノ竹刀ニテ直チニ圃場ニ打チ落シ製苧ス葉ハ腐敗シ肥料トナル

●シサル　熱帶特有ノ纖維作物ニシテ其ノ葉ヨリ纖維ヲ製ス、本

植物ハ亞熱帶ニ至ルモ生育シ如何ニ瘠薄ノ土壤ト雖モ能ク生育スルカ故ニ他植物ノ生長セサル不毛地ノ利用トシテ之ヲ栽培ス乾燥ニ堪ユル力強ク降雨多キハ却テ害ヲ及ホスコトアリ珊瑚礁及石灰岩ヲ含有スル土壤ハ最モ之カ生育ニ適スル土壤トス、繁殖法ハ吸枝及球莖ヲ苗圃ニテ仕立テ之ヲ本圃ニ移植スルモノニシテ肥沃ニシテ排水ノ良好ナル地ヲ撰ヒ苗圃トシ畦巾一尺八寸乃至二尺四寸株間九寸乃至一尺二寸ノ距離ニ植ヘ一尺八寸乃至二尺四寸位ノ高サニ生長セシ時本圃ニ移植ス、移植後三年目ニ一回四年目ニ二回五年目ニ三回收穫スルヲ得毎回一株ヨリ二十五枚ノ生葉ヲ得ラル而シテ六年目ニハ花莖ヲ抽出スルヲ以テ堀取リ植ヘ換フヘシ雜草ハ龍舌草ノ發育ヲ害スルモノナルヲ以テ移植後苗ノ未タ生長セサル間ハ殊ニ除草ニ注意シ之カ發育ヲ圖ルヘシ、而シテ年々發生スル吸枝ハ苗トナスヘキモノ一二本ノ外ハ悉ク除クヘシ苗トナスヘキ吸枝ハ長サ八九寸ニ至レハ苗圃ニ移スヘシ此ノ他栽培上注意スヘキコトナク別ニ施肥中耕等ノ要ナシ收穫ノ適期ハ葉ノ水平ニ傾キ葉面ニ黄色ノ點ヲ生スルニ至リシ時ニシテ長サ五尺以上ニ達セリ此ノ期ニ達セハ灣刀ヲ以テ莖幹ニ接シテ切リ取リ製莩ス、本作物ハ未タ本島一般ニ栽培セルモノニアラスシテ恒春熱帶植物殖育場及總督府農事試驗場ニテ試作ノ結果有望ナルモノニシテ本年殖産局ニ於テ此レカ苗圃ヲ設置セリ、用途ハ船舶用綱及索繩ノ原料ナリ

●大甲藺　苗栗廳大甲街及苑裡庄附近ニノミ栽培セラルル作物ニシテ大甲帽大甲蓆等ノ原料ナリ、適地ハ黑色ヲ帶ヘル表土深キ壤土ニシテ連作ヲ忌ミ水稻若クハ甘藷ノ前後作トス、繁殖ハ根分法ニ依ルモノノニシテ九月第二回收穫後灌排水ノ便ナル大甲藺田ノ一部ヲ其儘苗床トシ新芽七八寸ニ成長セハ(大概一月頃)再ヒ根元ヨリ刈除シ一坪ニ對シ落花生糟二斤人糞尿十斤位ノ割ニテ肥培セハ三月ノ候ニハ草丈六七寸ノ良苗ヲ得ヘシ、苗床ハ單ニ濕氣ヲ保タシムルニ止メ

本田ノ整地ハ水稻ト大差ナシ移植期ニ達スレハ苗ノ根元五寸ヲ殘シテ切除シ根ヲ損傷セサル樣堀リ起シ土ヲ振ヒ落スヘシ、移植法ハ水稻ニ等シクシテ淺植シ只タ苗ノ倒伏セルヲ度トス年二回作ニシテ第一期作ハ第一回除草ハ移植後十五日乃至二十日間ニ、第二回除草ハ三十日乃至四十五日間ニ、第三回除草ハ雜草多キ場合ニノミ行フ、第二期作ニアリテハ第一期作收穫後十四日乃至三十日間ニ一二回除草ス肥料ハ堆肥、人糞尿及落花生油粕ノ類ニシテ第一期作ハ元肥トシテ反當堆肥三百八十四貫補肥トシテ人糞尿及落花生粕ヲ施ス人糞尿ハ三十二貫乃至百九十六貫ヲ稀釋シ一二回ニ分施ス落花生油粕ハ十六貫乃至四十貫ニシテ移植後十五日ヲ經テ施用スルモノト二箇月ヲ經テ施用スルモノトアリ第二期作ノ補肥ハ第一期作ヨリ多ク人糞尿五十五貫二百匁乃至三百八十四貫ヲ二三回ニ分施シ落花生油粕ハ十六貫乃至四十八貫ヲ一回ニ施ス、收穫ノ適期ハ第一期作ハ移植後第二期作ハ第一期作收穫後各百日内外ニシテ莖ノ頂端ニ發生スル花叢中ニアル種子褐色ヲ帶ヒ莖色亦帶黃綠色ヲ呈セル時トス晴天ヲ撰ヒ草刈鎌ニテ根際ヨリ刈倒シ一日乃至二日陽乾スヘシ

●落花生　本島ニ於ケル主ナル製油作物ニシテ栽培甚タ容易ニ其ノ栽培區域ハ稻ヨリ廣ク北ハ基隆南ハ恒春西ハ澎湖列島ニ至ル迄皆之レヲ栽培セサルナク能ク本島ノ氣候ニ適セリ、栽培盛ナル地方ハ河流、沿岸ノ砂土、砂質壤土及壤土ニシテ之等ノ土壤ハ能ク栽培ニ適セリ、莢ノ大小ニ依リ大粒種及小粒種ノ二ニ分チ更ラニ各種ヲ二種ニ分ツ大粒種｛大粒(各地)　溫州(北部)｝小粒種｛長形小粒(各地)　短形小粒(南部)｝本島農家ハ巧ニ落花生ノ特性ヲ利用シ各作物ト交番ニ輪栽セリ其ノ年限ハ各地多少異ナルト雖モ二年乃至三年ニ一回トス、發芽後二回除草中耕ヲ行ヒ土地ヲ軟膨ナラシム、播種後五箇月乃至六箇月ニシテ葉色變シ落ツルモノ多ク莢亦タ膨大ス之レ收穫ノ適期ニシテ熊手及鍬類ニテ砂地ハ手ニテ拔キ取リ收穫シタルモノハ二三日乃至一週間陽乾シ莢ノ儘

製油場其ノ他ニ販賣シ或ハ鼠害ヲ被ラサル樣桶若クハ袋ニ入レ自家ノ食用ニ供スルナリ

●胡麻　落花生ト同シク本島製油作物ノ主ナルモノノ一ニシテ六斗六鹽水港、嘉義、鳳山、臺南ハ其ノ主産地ナリ、白胡麻、黑胡麻ノ二種アリ前者ハ早熟ニシテ草丈高ク葉褐色ニシテ莢密ニ著生シ形二稜或ハ四稜ニシテ種子白色ナリ、後者ハ晩熟種ニシテ草丈低ク分枝スルコトアリ葉ハ濃綠色ヲ呈シ形大ニシテ異狀ノ形狀ヲナス莢ハ六稜或ハ八稜ナリ、適土ハ乾燥ナル壤土若クハ砂質壤土トス、輪栽法ハ地方ニ依リテ多少ノ差違アリト雖モ大概二年乃自三年毎ニ栽培ス而シテ主ニ補助作物トシテ甘庶ノ跡地ニ他作物ト混播スルヲ常トス、栽培法ハ嘉義地方ニ於ケル條播法及鳳山廳楠仔坑地方ニ行ハルル撒播法ノ二種アリテ前者ハ犂耕セル甘蔗跡地ヲ四月頃ニ至リ深サ三寸巾一尺五寸ニ畦立ヲナシ施肥セスシテ（施肥スル場合ハ土糞反當百三十貫餘ヲ用ウ）長サ三尺位ノ竹筒ノ底部ノ節ニ種子ノ落下シ得ル小孔ヲ穿チ條播ス、發芽後降雨アルトキハ二三寸ノ距離ニ間引ス除草及中耕ハ普通二回トス、後者ハ耕作法甚タ粗放ニシテ四月下旬乃至五月上旬降雨ヲ待チテ甘庶跡地ヲ犂耕シ六尺ノ大畦ヲ作リ直チニ畦上ニ撒播ス之ト同時ニ兩畦間ノ小溝ノ側ニ樹豆ヲ植付ク、胡麻ノ未タ甚シク生育セサルニ先チ（播種後二十日）手耙ニテ畦上ヲ膨軟シ（勿論多少ノ枯死損傷ヲ免レス）更ニ鍬ニテ除草ス其ノ後一箇月ニシテ方一尺ニ一株宛ヲ殘シテ間引シ尙ホ一回鍬ニテ除草ス、收穫期ハ兩法共ニ葉黃變シテ落下シ莖又黃褐色ヲ呈スル頃根ト共ニ引キ拔キ適宜ノ太サヲ一束トシテ畦上ニ八束乃至十束宛ヲ立テ掛ケ乾燥シテ收納ス

●木藍　本島ノ主要ナル染料作物ニシテ基隆、蕃薯寮、恒春、臺中及澎湖島ヲ除ク各地多ク栽培セサルナシ、攝氏十五度ヲ下降セサル溫暖ノ地方ニ栽培スルモノニシテ殊ニ海岸ニ瀕シ寒風ノ吹キ來ルコ

ト少ク生育中時々降雨アル地方生育ニ最適シ性質强剛ニシテ排水可良ナル時ハ各種ノ土壤ニ能ク生育スレトモ肥沃ナル壤土ニシテ透通性ニ富ム下層土ヲ有スルモノ最モ良シ、蕃菁、本菁ノ二品種アリ其ノ主ナル異ナル點ヲ擧ク

種名	莖長	葉	莢	播種量	一回收量比例	二年三回收穫同數	泥藍價格比例	同色澤	土壤
蕃菁	大ニシテ高シ	大	大	少	10	3乃至4	10	濃色	稍濕潤ナル粘質壤土
本菁	小ニシテ低シ	小	小	多	8	2	8	淡色	乾燥ナル砂地若クハ砂壤土

蕃菁ハ二箇年同一株ヨリ收穫シ本菁ハ一箇年ニシテ收穫ヲ終ル蕃菁ハ一回栽培後ハ二三年後ニ本菁ハ年々同一地ニ植ユ、肥料ハ普通土糞ニシテ反當百八十貫乃至二百四十貫トスト雖モ多收ヲ得ントセハ元肥トシテ堆肥百五十貫過燐酸石灰三貫匁藁灰十貫ヲ施シ補肥トシテ人糞尿二百貫ヲ稀釋シ二三回ニ施用スルヲ良トス此レト共ニ除草及中耕ヲ行フコト三回ニシテ六七月頃迄ニ手入レヲ終ルモノトス、收穫ハ一年二回及二年ニ三回ニシテ其ノ適期ハ葉ノ厚サヲ增シ且ツ葉質脆弱ヲ來タシ莖部ヨリ簇生セル花ノ結莢シタル時ニシテ播種後百五十日内外ナリ收穫スルニハ朝露ノ尙乾カサル間ニ收穫シ泥藍ニ製シテ內地ニ移出ス泥藍ノ步留ハ蕃菁ハ生莖葉量ノ一割本菁ハ七分五厘ナリ、第一回收穫後ハ畦ノ兩側ヲ犂キ反當三百二十貫（第一回收穫後）乃至百六十貫（第二回收穫後）ノ土糞ヲ施肥シ二回ノ除草中耕及培土ヲナス又製藍殘滓反當五十貫ヲ第一回收穫後施肥スルモノアリ

●山藍　本島染料作物中木藍ニ次クモノニシテ基隆、深坑、宜蘭ハ主產地ナリ、高溫度ヲ要スル作物ニシテ旱魃ニ堪フル力乏シク常ニ日陰ニシテ濕潤ナル地ニ適シ樹蔭アル地ニ能ク生育ス、適土ハ表土

深キ肥沃ナル礫質壤土ニシテ本島ニテハ瘠薄ナル山間ノ傾斜地ニ栽培スルモノ多シ挿植後三年ノ收穫ヲ終ルトキハ後肥沃地ニテハ甘藷ヲ一箇年栽培シ瘠地ハ十年間自然ニ放置シ落葉樹根ノ腐敗ニ依リ地力ノ回復ヲ計リ再ヒ挿植ス、繁殖法ハ扦挿法トス第一回收穫後發育良好ニシテ葉ハ濃藍色ヲ呈シ肥大ニシテ莖ノ枝梢ヲ多ク分出セルモノヲ其ノ莖上ノ凡ソ五六寸ノ長サ二三節ヲ含メ普通一本ヨリ一本ノ苗ヲ採リ一株ヨリ八本ノ苗ヲ收ム、挿植ハ可成雨天若クハ曇天ヲ撰ヒ各株一尺ノ距離ニ鶴嘴ニ酷似セル菁堀(藍堀ノ意味)ト稱スル農具ニテ深サ六寸位打チ込ミ小孔ヲ作リ之レニ苗三本乃至五本ヲ一株トシ四寸位ノ深サニ斜ニ挿入シ輕ク覆土ス、移植後第一期收穫迄ニ二回第二期收穫迄ニ二三回ノ除草中耕ヲ行フ、收穫ハ年二回ニシテ第一期ハ六七月第二期ハ十、十一月トス收穫ノ適期ハ莖上部ヨリ第二第三ニ位セル莖節ヨリ一二寸ノ幼芽ヲ抽出シ其ノ莖上部ト高サ均シクナリタル時トス此ノ期ニ達セハ鎌ニテ根元一寸位ヲ殘シ悉ク刈取リ直チニ製藍用ニ供ス

●キャッサバ　本作物ハ熱帶澱粉作物ノ主ナルモノ一シテ能ク本島ノ氣候ニ適シ間々自生ノモノアリ肥沃ナル砂壤土ハ最モ之レカ栽培ニ適シ、排水可良ナルトキハ各種ノ土壤ト雖モ亦能ク生育シ、收穫當時草丈九尺乃至一丈ニ達ス繁殖法ハ收穫時ニ莖ノ肥大ニシテ表皮滑カニ活力充分ナルモノヲ撰ヒ四寸乃至六寸ノ長サニ切リ一株一本宛ヲ二寸乃至四寸ノ深サニ斜ニ挿入シ輕ク覆土ス、肥料ハ土壤ノ性質及前作物等ニヨリ斟酌セサルヘカラスト雖モ反當堆肥三百貫人糞尿百貫藁灰十貫ヲ施用スヘシ、除草中耕ハ三回行ヒ表土ヲ膨軟ナラシムルヲ要ス十一月乃至二月ノ頃ニ至レハ地上四五寸ノ處ヨリ切リ根塊ヲ損傷セサル樣注意シテ堀リ取リ直チニ澱粉製造ニ供スヘシ、掘リ取リタル根塊ハ二三日ヲ經過セハ黑色ト變シ腐敗ヲ始メ澱粉ノ品質ヲ劣惡ナラシムルヲ以テ日々ノ製造高ニ應シテ收穫スヘシ

●薄荷　未タ本島ニ廣ク栽培セラレス只タ數箇所ニテ試作セシニ止マレトモ又後來有望ナル作物ナリ、生育期中雨量多ク濕度高キ地方ハ油ノ含量減少ス、如何ナル土壤ニモ能ク生育スレトモ砂質壤土最モ適セリ繁殖ハ分根法ニ依リ白キ新根ノ生育可良ナルモノヲ三寸ノ長サニ切リ二條ニ連植ス、多年生宿根草ナルヲ以テ同一ノ畑ニ連年栽培シ得ルト雖モ三四年後ニハ收穫減退スルヲ以テ其ノ發育ノ狀態ニ依リ每年若クハ三年每ニ輪作スルヲ良トス、肥料ハ元肥トシテ堆肥三百五十貫ヲ施シ補肥トシテハ人糞尿二百貫ヲ第一回收穫迄ニ二三回施シ各回收穫後約同量ノ補肥ヲ施スヘシ油粕、大豆粕、過燐酸石灰等モ補肥トシテ施用セラル、中耕ハ發芽後及收穫後一回宛行ヒ除草ハ時々之ヲ行フ收穫ハ三回乃至四回ニシテ刈取ノ當日ハ天氣晴朗ニシテ朝露ノ乾キタル後鎌ニテ刈取リ收穫セル生莖葉ハ速ニ一握宛繩ニテ編ミ雨ノ憂ナキ場所ニテ陰乾トナス乾燥中ハ蒸熱腐敗等ナキ樣深ク注意スルヲ要ス

●姜黃　染料及藥用トシテ用キラル未タ廣ク栽培セラルルニ至ラス南部地方殊ニ蕃薯寮廳下ニ多ク產ス草莽繁茂セシ山腹傾斜地ノ肥沃土ヲ開墾シ(南部地方ハ切替畑法ニ依ル)根莖ヲ深サ三寸位ニ植ヘ付ケ普通萱草等ヲ耕耘ノ際鋤込ム位ニシテ施肥スルコト稀ナリ本場ニテハ元肥トシテ堆肥百五十貫藁灰七貫補肥トシテ人糞尿百貫ヲ施セリ除草ハ五月ヨリ七月ニ至ル間ニ於テ二三回之ヲ行フ、正薑ハ廣ク栽培セラルレトモ白薑ハ多ク自生品ナリ正薑收穫ノ際圃場ニ殘留シ自然ニ發芽シテ生長セルモノヲ其ノ儘放置シテ收穫スルモノアリ之ヲ特ニ小黃ト名ク、種根莖ヲ貯藏スルニハ日光ニ晒ササル樣注意スヘシ

●檳榔　檳榔ハ染料作物ナリ而シテ本島ノ中南部ニテハ此ノ實ヲ割リ貝石灰ヲ水ニテ捏ネタルモノヲ塗リ附ケ荖葉ト稱スル植物ノ葉ニテ包ミ之ヲ嚙ムノ習慣アリ、繁殖法、十月ヨリ二月迄ノ間ニ種子ヲ

業部農業試驗所

苗床ニ下シ薄ク覆土スルトキハ一箇月ニシテ發芽ス二年ノ後方一尺五寸ニ假植シ更ニ三四年ヲ經テ高サ五六尺ニ達セシ時移植ス、手入年二三回ノ除草ヲナスヘシ、收穫、移植後十二三年乃至十五六年ヲ經テ開花結實ス開花ハ五、六、七ノ三箇月ニ渡リ、成熟ハ開花後五箇月ヲ要ス販賣ハ未熟ノモノヲ直チニ市場ニ出スカ或ハ乾燥シタルモノヲ以テス

●黃枝　包種茶ニ香氣ヲ付クル花ヲ生ス、繁殖ハ挿木法及根分法ニ依ル挿木法ハ小指大ノ新シキ梢ヲ長サ約八寸ニ切リ三四月ノ候床地ニ挿植シ一箇年ヲ經テ移植ス、年四回ノ除草ヲナシ樹ノ生長ニ伴ヒ年一回ノ培土ヲナス肥料トシテ人糞尿ヲ一株ニ付キ初年ハ二十斤三年目以後ハ二十五斤ヲ一月及五月ノ二回ニ分施ス、第三年目ヨリ收穫ヲ始メ凡ソ二十年間ニ亙リ之ヲ行ヒ得收穫ハ午前四時頃ヨリ同九時迄ノ間ニナスヘシ

●茉莉　包種茶ニ香氣ヲ付クル花ヲ生ス、繁殖ハ挿木法ニ依リ直接本圃ニ挿植スルモノト苗床ニテ養成スルモノトノ二法アリ前法ハ臺北廳大加蚋堡加蚋仔附近ニ行ヒ後法ハ同堡大龍峒地方ニ行フ、挿木ノ方法ハ新シキ梢ヲ四月上旬頃大小ヲ撰ハス長サ七八寸ニ切リ雁岐幅三尺長サ適宜ニシ雁岐上ニ方五寸ニ一株一本乃至三本ヲ挿植シ後稀薄ナル人糞尿ヲ時々施シ又除草スヘシ然ルトキハ良苗ヲ得、移植及手入、移植スル時ハ苗ヲ深サ約六寸ニ植ユヘシ年五六回ノ除草ヲナシ又反當二千五百貫ノ人糞尿ヲ施ストキハ三四年ニシテ收穫スルヲ得ヘシ年々收穫後一回莖上ノ生葉ヲ摘除シ新芽ノ發生ヲ促スヘシ移植後三四年目ノ五月頃ヨリ開花ス百葉種ハ九月、六葉種ハ十一月迄ニ收穫ス摘花ハ午前五時ヨリ同八時迄及午後二時ヨリ同四時迄ナリ

●秀英　包種茶ニ香氣ヲ付クル花ヲ生ス、繁殖ハ壓條法ニ依ル桑ノ傘取法ニ等シ即チ收穫後十日頃ニ至リ一株ニ付キ凡ソ五六本宛ヲ曲

ヶ覆土スルトキハ一箇年ニシテ良苗ヲ生ス之レヲ母樹ヨリ分チ移植ス、苗ハ地上部約四寸ヲ殘シテ剪除ス年二回除草ヲナシ十二月地上部ヲ剪除シ後畦ノ兩側ヲ鋤キ分ケ人糞尿及大豆粕類ヲ施シ培土ス、收穫ハ移植ノ翌年ヨリ漸次ニ之ヲ始メ雨天ノ際ハ收穫ノ時刻ヲ撰ハスト雖モ天氣快晴ナルトキハ大陽ノ西ニ傾キシ頃ヨリ收穫ニ著手スヘシ

●三角藺　多ク蓆及草履ヲ製スルニ用ユ、繁殖ハ根分法ニシテ前年收穫後稀薄ナル人糞尿ヲ施シ除草スルトキハ翌年三月乃至八月ニ移植シ得、本圃ノ整地ハ稻ト殆ント同一ナリ年二回除草シ肥料トシテ大豆粕若クハ落花生粕ヲ施ス、收穫ノ標準ハ開花ヲ以テス收穫後直チニ刄物ニテ二分シ日光ニ晒スコト三日ニシテ乾燥ヲ終ル

●茶　本島輸出物中重要ナル地位ヲ占メ北部及苗栗ニ產シ深坑產ノモノ最モ有名ナリ本島產茶樹ヲ大別スレハ烏龍茶及雜種トス

繁殖法ハ種子及苗木ニ依リ種子ニ依ルモノハ播種後三年目ヨリ摘葉シ得ルモ收量少ク五年目ヨリ多額ノ收量ヲ得ルニ至ル、苗木ニ依ルモノハ二、三月頃母樹ノ枝ヲ壓シ土ヲ覆ヒ取木法ニ依ルモノニテ其年ノ十二月又ハ翌年一月母樹ヨリ數本ノ苗木ヲ切離シ移植ス四年目ヨリ多額ノ收量ヲ得、年三四回乃至五六回除草中耕ヲナシ七八年乃至十一、二年ニシテ盛期ヲ經過シ樹齡十五年乃至二十年ニ達スレハ收量衰フルカ故ニ地上七、八寸ノ所ヨリ春茶採取後生育力旺盛ナルトキ臺刈ヲナシ再ヒ枝條ヲ叢生シ數年ニシテ第二ノ盛期ニ達シ相當ノ收穫ヲ得ルニ至ル斯クシテ不絕人工ニ依リ茶葉ノ發育ヲ促シ培養ス、收穫期ハ春茶自四月中旬至五月上旬、夏茶自五月下旬至八月上旬、秋茶自八月中旬至十月上旬、冬茶自十月中旬至十一月上旬ニシテ內摘葉日數及茶𦼮一萬ニ對スル摘茶婦ハ春茶ハ二十五日三人、夏茶ハ六十日二人、秋茶ハ三十五日一人半、冬茶ハ十日半人ナリ、收葉量ノ步合ハ春葉四割三分、夏葉三割三分(品質最良ナリ)秋茶二割冬

茶四分ナリ、烏龍ノ原茶ハ四季ヲ通シテ約十五、六回、包種茶原茶ハ約八、九回ナリ、一日一人ノ摘葉量ハ約六、七斤乃至十斤内外トス茶園價格一甲歩上園三百圓内外、中園二百五十圓、下園百五十圓ニシテ借地料ハ一甲歩、上園五十圓中園三十五圓、下園二十五圓ナリ

㊂煙草　本島特有作物中有望ナル地位ヲ占メ山地、平原地、或ハ水田ノ裏作トシテ栽培セラレ地勢ノ如何ハ殆ト可否ナキカ如シト雖モ排水ノ良否ハ多少生育、收量ニ影響ヲ及スコトアリ山地及ヒ傾斜アル平地若ハ下層砂礫ヨリ成ル土壤ハ最モ之カ栽培ニ適ス、多クハ第三紀層若四紀層ニ屬シ何レモ腐植質ニ富ミタル砂質壤土若ハ壤質砂土トス

苗ノ仕立方　苗床地ハ溫暖ナル地ヲ選ヒ鍬ニテ耕起シ土塊ヲ細碎シテ地均ヲナシ幅三尺乃至四尺高サ五、六寸ノ畦ヲ設ケ撒播ス而シテ下種ノ方法ハ篩土ト種子トヲ能ク混淆シ之ヲ篩ニ入レ床面ニ撒播スルトキハ厚薄ヲ生スルコトナシ斯クテ尙ホ篩土ヲ一、二分ノ厚サニ覆ヒ其ノ上ヲ板類等ヲ以テ壓シ置クヘシ苗床一歩ニ對スル播種量ハ五分ナリ

苗床肥料　藁灰、土糞及人糞尿等ニシテ人糞尿ハ發芽後數回ニ施用シ其ノ他ハ基肥トシテ整地當時ニ施スモノトス一坪當藁灰及土糞ヲ三ト七トノ割合ニ混セルモノ五、六斤ヲ施ス

播種後ノ管理　播種後ハ畦上六七寸ノ高サニ藁類ヲ以テ覆ヲ設ケ土地ノ乾燥及降雨ノ襲來ヲ防キ二三日乃至四五日每ニ灌水シテ發芽ヲ促ストキハ十日内外ニシテ發芽スヘシ發芽後ハ覆ヲ除キ三四分ニ生長シタル頃ヨリ一坪ニ對シ人糞尿一升ヲ約三倍ノ水ニテ稀釋シタルモノヲ四、五日ヲ隔テ二三回施シ一、二寸ニ生長セシ頃二回ノ間引ヲナシ一寸内外ノ距離トシ同時ニ水肥ヲ施シ時々灌水スルトキハ一二箇月ニシテ移植シ得

苗取及移植　移植ノ季節ニ於テ苗ノ長キモノハ三四寸ニ達ス而シテ苗ヲ取ルニハ苗床地ニ撒水シテ濕潤ナラシメ莖短クトモ葉數多クナルヘク勢力盛ナルモノヲ選ヒテ根ニ土壤ヲ附著セシメテ移植スヘシ

本圃ノ整地　前年冬季中ニ耕起シ刈耙ヲ以テ土塊ヲ碎キ三尺乃至四尺巾ノ高畦トシ又ハ排水能キ畑地ナルトキハ平畦トスルモ可ナリ叢生地ヲ以テ之ニ充ツル場合ハ草ヲ切リ拂ヒ十一月頃ニ至リテ火ヲ放チ燒畑トシ後耕シテ草木根ヲ除キ土塊ヲ碎キ整地ス

本畑肥料　本島ニ於テ主ニ施用スルモノハ堆肥、藁灰、人糞尿及油粕類ナリ、油粕ハ約七十三斤餘ニシテ人糞尿ヲ用フルモノハ約七百斤餘ナリ

摘心及芽鈌　移植後二箇月位ニシテ草丈一尺五寸乃至一尺八寸葉十三枚乃至十八枚ヲ生シタル頃摘心ヲ行ヒ後四五回葉腋ヨリ發生スル小芽ヲ摘除ス

收穫　收穫時期ニ至レハ葉綠色ヲ帶ヒ多少黃色ノ斑紋ヲ現シ厚サト大サトヲ增シ同時ニ柔軟トナリ葉先次第ニ曲リテ地面ニ向フヘシ此時ヲ適期トス收穫ノ方法ハ宜蘭ノ如ク莖ヲ刈リ採リ臺中ノ如ク一時ニ總葉ヲ摘採シ嘉義ノ如ク下葉ヨリ一回ニ五、六葉ツツ熟スルニ從ヒ五、六日ヲ隔テテ摘葉スルアリ

乾燥　摘採セル葉ハ煙簀トテ竹製ノ幅二尺八寸長六尺ノ網狀ノモノ二枚ノ間ニ鱗狀ニ重ネテ狹ミ能ク表裏ヲ二三日每ニ日光ニ面セシメ十日乃至十五日ヲ經テ室內ニ入レ充分ニ乾燥シ各葉ヲ重ネ五十斤一包トナス

●甘蔗　本作物ノ適地ハ西海岸一帶ノ第四紀新層及東海岸ノ第四紀冲積ナル宜蘭ノ平原トス而シテ南部ノ畑作地方ハ黃褐色若ハ灰黑色ノ壤土又ハ粘質壤土ニシテ一般ニ地層深キヲ常トシ北部ノ栽培地ハ壤土若ハ砂質壤土ヲ普通トス

種苗　甘蔗苗ハ蟲害ナク肥大ナル成熟甘蔗ノ莖頂發芽力旺盛ナル部分ヲ葉鞘ノ儘二、三節ヲ付シ七八寸乃至一尺三四寸ノ長ニ切斷シ以テ種苗トス斯クシテ切リ取リタル種苗ハ十數本宛一束トシ二晝夜乃至四五晝間水中ニ浸漬シ莖中ノ糖水ヲ浸出セシメ以テ虫害ヲ豫防ス

ルト共ニ發芽ノ促進ヲ計ルヘシ天候其ノ他ノ事情ニヨリテ挿植スルコト能ハサルトキハ浸水長キニ失シ腐敗スルノ恐アルヲ以テ之ヲ水中ヨリ引揚ケ陸地ニ穿テル窖内ニ埋メ藁又ハ木葉ノ類ヲ以テ其上ヲ覆ヒ貯苗ス而シテ挿植スルニ當リテハ種苗下部ノ二三節ノ葉鞘ヲ剝キ去リ發芽ヲ容易ナラシムヘシ

整地及移植　前作トシテ甘蔗及豆類ヲ栽培シ移植時尙ホ其ノ收穫ヲ終ラサル畑地ニ於テハ畦間若ハ畦上ニ植エ普通收穫跡地ニ於テハ之ヲ犂耕シ刈耙及手耙ヲ加フ深耕ハ最モ必要ニシテ甘蔗ノ成育盛ニ收量又增加スルカ故ニ大ニ之カ勵行ヲ要ス畦巾三尺五寸乃至四尺株間一尺五寸乃至二尺ノ距離ニ堀仔ト稱スル甘蔗植付用器ニテ稍ヤ斜ニ深サ一尺ノ植孔ヲ穿チ苗ノ先端一寸ヲ殘シテ挿植シ周圍ヲ少シク踏ミ固メ後全部ヲ覆土ス又一法平植ナルモノアリ深二寸計リノ溝ヲ設ケ芽ヲ兩側ニ向ケテ蔗苗ヲ水平ニ置キ一寸五分計リ覆土ヲ行フモノトス本法ニ依ルトキハ發芽齊一ニシテ爾後ノ生育甚良好ナレトモ旱害ニカカリ易シ

移植後ノ手入　手入ニ二樣アリ一ハ移植初年ヨリ收穫迄ノ間ニ行フ方法ニシテ一ハ第一年ニ收穫シタル殘株ヨリ更ニ發芽セシムルモノ卽チ株出法ヲ行ヒタルモノノ手入法トス而シテ他作物跡地ニ新ニ挿植シタルモノハ其後十日乃至二十日間ニシテ發芽スヘシ夫レヨリ約三、四箇月間ニ三四回中耕除草スヘシ前作物ノ圃上ニアリシトキ挿植セシモノハ其ノ收穫ヲ終リシトキ甘蔗ノ兩側ヨリ耕シテ培土シ完全ナル甘蔗畑トナシ更ニ七、八月ノ候ニ及ンテ繁茂セル蔗葉ヲ束ネテ中耕ヲ行フ中耕ハ多ク犂ヲ用ヒ其ノ跡ヲ鍬ニテ整理ス此際紅蔗ハ數葉ノ下葉ヲ剝キ去リ又ハ小芽ヲ除クモノトス株出ハ栽植ノ年ノ末月若ハ翌年初メニ收穫スルヲ以テ殘株ヨリ直ニ發芽ス二三月ノ頃降雨ヲ待チテ株ニ沿ヒ堅固ナル畦ノ兩側ヲ鋤キ別ケ且株間ヲ打起シテ膨軟ニシ肥料ヲ施シテ培土ヲ行フ若ハ畦ノ兩側ニ培土シ米豆綠豆等

ヲ植付其ノ生育シタル頃之ヲ犁込ミ後一二回ノ中耕除草ヲナスコトアリ

肥料　主ナル肥料ハ土糞、人糞尿、田菁種實、落花生油粕、胡麻油粕、牛豚糞ノ類ナリ施肥量ハ季節又ハ地方ニ依リ異レトモ一甲歩當新植ニハ土糞三、四萬斤ヲ施シ別ニ田菁種實若ハ綠肥ヲ施ス所アリ株出モ土糞三萬斤ヲ施シ又ハ綠肥ヲ施ス現今過燐酸石灰ノ使用ハ逐年増加シツツアリ

收穫　芽出法ハ十箇月新栽法ハ十二箇月ヲ經テ收穫スルヲ常トス收穫ノ適期ハ枯葉多ク生シ莖幹折レ易ク圃上ノ所々ニ出穗ヲ見、各種固有ノ色澤ヲ增シ之ヲ嚙ミテ甘味ノ多キヲ感スル時トス移植ノ時期ニヨリテ異同アリト雖十一月乃至翌年四月ノ間ニ收穫ス時期早ニ失スルトキハ莖汁多キ割合ニ糖分ノ含量少ク又晚キニ失スルトキハ糖汁ニ酸味ヲ帶ヒ糖分少シト云フ收穫ノ方法ハ樹立セル儘枯葉ヲ取リ去リ次ニ莖頂部ヲ切リ除キ後甘蔗刀ヲ以テ根元ヨリ切リ採ルヲ普通トス苗一本ノ分蘖數四五本ニシテ一本ノ重量平均一斤半ナリ故ニ一株ノ重量平均五六斤トス

3. 製造法及利用法

●黃麻〔製苧法〕　畑地ヨリ拔キ取リ葉及根ノ土ヲ除去シ圃場或ハ家屋內ニテ直チニ製造ス、一人ハ根元ヲ固ク持チ一人ハ長サ一尺五六寸ノ木製ノ箸(麻箸)或ハ竹製ノモノ二本ニテ根元ヨリ一尺二三寸ノ部分ヲ挾ミ頂端ノ方ニ一二回壓シツツ二尺餘ノ長サヲ急ニ引ク時ハ表皮部ト木質部ト分離ス次ニ麻箸ヲ引キナカラ根元ヨリ二尺ノ所ヲ折リ麻箸ヲ握リタルママ頂端マテ引キ表皮ヲ剝キ取ルトキハ傍ニアル一人根部ト木質部トヲ分チ粗皮ハ又タ他ノ一人ニ依リ直チニ麻刀(板上ニ庖丁ノ類ヲ添ヘ押切ノ形狀ヲナセルモノ)ニテ上皮ヲ搔キ取リ纖維トナス之ヲ陽乾スルコト五六時間ニシテ製造全ク終ル、又他ニ圃場ヨリ取リタル莖ヲ直チニ水中ニ沈ムルコト水面ヨリ一尺以下

ノ深サトシ約一週間ヲ經過スルトキハ粗皮容易ニ分離ス之レヲ水中
ニ於テ能ク洗滌シ上皮ヲ去リ纖維ノミヲ得乾燥ス此ノ方法ニ依ルモ
ノ能ク附着物ヲ除キ得ルカ故ニ纖維美ナリ、充分乾燥セル纖維ハ上
(六尺五寸以上)中(五尺以上)及下(五尺以下)ノ三種ニ別チ一束三四
斤宛ニ結束シテ販賣ス
●苧麻〔製苧法〕 根元ヨリ刈リ取リ生莖ノ剝皮ヲ容易ナラシムル爲
メ一束直徑八寸位宛トナシ浸水スルコト約一二時間ニシテ引キ揚ケ
剝皮者(通常婦人ニシテ兩手ノ拇指ニハ圓形ノ竹環人指ニハ眞鍮製
圓筒中指及紅指ニハ指形ノ鐵製環ヲ嵌ム之レ製造ノ爲メ指ノ傷クヲ
防クト共ニ作業ヲ容易ナラシムル爲ナリ)ハ根ヨリ約一尺五六寸位
ノ所ヲ挫折シ木質部ヲ除去シテ粗皮ヲ得粗皮ハ一々重子置キ後麻刀
ニテ粗皮ノ内面根元ヨリ五寸乃至一尺位ノ所ニ刄ヲ當テ急ニ引ク時
ハ上皮剝離ス次ニ同一ノ方法ニ依リ殘餘ノ上皮ヲ剝離シ纖維ヲ得之
ヲ充分陽乾シ一束十斤乃至百四十斤ニ結束シテ販賣ス
●シサル〔製苧法〕 シサル纖維製造法ノ最モ經濟的ナル方法ハ機械
ヲ使用スルニアリ又葉ヲ煮沸及蒸熱スルモノアレトモ普通農家ノ副
業トシテ便ナルハ刈リ採リタル葉ハ葉緣ニ生セル刺ヲ除去シ二十四
時間以内ニ(否ラサレハ切口ニ接セル纖維變色シ爲メニ品質ヲ劣惡
ナラシム)木槌ヲ以テ之ヲ打チ葉肉ヲ破碎シ蓆或ハ苞ニ包ミ水面ニ
露出セサル樣之ヲ浸水シ葉肉ト纖維ノ容易ニ分離スルニ至ルマテ腐
熟セシムヘシ(之カ時日ハ季節ニヨリテ長短アリト雖トモ概子二週間乃
至三週間トス)而シテ之ヲ清流ニ運ヒ木槌ニテ輕打シツツ腐熟葉肉
ヲ除キ充分洗滌シテ清潔ナラシメ細竹或ハ張金等ニ懸ケ陽乾スヘシ
●落花生〔搾油法〕 地ヲ掘リ竈ヲ造リ周圍ニ高サ一尺五寸ニ土角ヲ
積ミ之レニ竹ニテ造リタル簀ヲ嵌メ簀上ニ落花生ヲ入レ竈中ニ薪ヲ
燃シ普通食用ニ供スル程度ニ炒リ破碎場ニ運フ、破碎場ハ圓形ニ石
ヲ疊ミ數多ノ凹凸アル石輥軸ヲシテ其ノ上ヲ回轉セシメ落花生ヲ破

碎スル裝置ニシテ動力ハ牛ヲ用ユ、落花生ノ破碎セラレタルモノハ細目ノ篩ニテ篩ヒ粗ナルモノハ再ヒ細碎シ得タル粉末ヲ蒸熱シ直徑一尺四寸ノ薄キ鐵環五枚ヲ重ネ其ノ底ニ藁ヲ敷キ蒸熱シタルモノ七升ヲ入レ藁ノ殘レル部分ニテ上部ヲ包ミ大形ナル木製ノ壓搾器内ニ入レテ一方ヨリ楔ヲ打チ込ミツツ壓迫シテ搾油ス

●胡麻〔搾油法〕　生産シタル胡麻ハ輸出スルカ或ハ本島内ニ於テ製油ニ供スルカ二者ニ外ナラス、黑胡麻ハ普通製油ノ目的ヲ以テ栽培ス其ノ製油法ハ落花生ト略々同一トス

●木藍〔製藍法〕　收穫セル生莖葉ヲ醱酵兼沈澱桶（厚サ一寸五分ノ板ニテ上部ノ直徑六尺五寸底部直徑五尺高サ五尺ニシテ底板ヨリ五寸乃至七寸ヲ隔テ一個ノ排水孔アリ其レヨリ千鳥掛ニ各三寸五分ノ距離ニ二個ノ排水孔アリテ木栓ニテ漏水ヲ防ク）ニ六十四貫内外ノ生莖葉ヲ葉元ト根元トヲ交互ニ井桁形ニ積ミ上ケ藍葉ノ隱ルヽヲ度トシ水ヲ入レ其ノ儘放置シテ醱酵セシム醱酵時間ハ溫度ニ依リテ差違アリト雖モ二十時間乃至二十二三時間トス斯クシテ桶内ノ水藍色ヲ帶ヒ葉ノ大部分綠色ヲ失ヒ葉上ヲ針ニテ刺シタル如キ黑點ヲ生シタル時ヲ好機トシ桶内ノ莖葉ヲ取リ貝石灰四百匁内外ヲ藍液ニ溶カシ桶内ニ入レ攪拌器ニテ攪拌スルコト約四十分ニシテ液ノ紫藍色トナリタル時ヲ適度トシ其ノ儘ニテ沈澱セシメ二三時間ヲ經テ最上部ノ排水孔ヨリ上澄液ヲ去リ漸次最下部ノ排孔ヲ開キテ除々排水シ桶底ニ沈澱セル泥狀ノ藍ヲ汲ミ取リ地ヲ深サ一尺二三寸廣サ適宜ニシテ周縁ハ漆喰トシ底部ハ水ノ滲透ニ便ナル樣造リタル土中ニ入レ過剩ノ水分ヲ除キ一二箇月ヲ經テ少シク堅クナリタルモノヲ販賣ス、本島ニテ普通使用スル泥藍ハ以上ノ方法ニ依ルト雖モ藍靛ヲ得ント欲セハ次ノ方法ニ依ラサルヘカラス、即チ生莖葉ヲ攝時四十五度乃至五十五度ノ溫湯ニ入レ同溫度ニテ二三時間藍分ヲ浸出セシメ葉ノ綠色ヲ失ヒ黃褐色ヲ呈シタルトキヲ度トシ莖葉ヲ取リ出シ浸出液凡

ソ一斗四五升ヲ攪拌桶ニ移シ攪拌器ニテ攪拌スルコト四十分間乃至一時間ニシテ之ヲ沈澱桶ニ移シ二十時間乃至二十四時間沈澱セシメタル後上澄液ヲ去リ泥狀ノ藍ヲ厚キ木綿布ニテ包ミ吊下シテ充分水分ヲ滲透セシメ之ヲ乾燥スルナリ

●山藍〔製藍法〕 山藍製造場ハ多ク谷間ニシテ引水ニ便ナル處ニ設ケ總テ漆喰製トナシ浸出壺(直徑九尺深サ二尺三寸)ト沈澱壺(長サ八尺巾七尺深サ五尺)トヲ二尺内外ノ高低ノ差アル所ニ造リ流出入ニ便ナラシム、刈リ來レル山藍ハ莖葉ヲ其ノ儘長サ五六寸ニ切リ浸出壺ニ三百斤宛ヲ投シ之レニ壺ノ深サ約三分ノ二灌水シ一晝夜ヲ經テ浸出ヲ充分ナラシムル爲メ一回攪拌シ四十五六時間ヲ經テ葉ノ茶褐色ヲ呈シタル時ヲ度トシ壺内ノ莖葉ヲ取リ(大仕掛ノ製造場ニテハ再ヒ之ヲ浸出壺ニ移シテ藍分ヲ浸出セシメ些少ノ藍分ヲモ失ハサランコトヲ勉ム)浸出液ニ石灰粉ヲ生莖葉十六貫ニ對シ百六十匁ノ割合ニテ解溶混合シ攪拌器ヲ以テ攪拌スルコト十五分間乃至二十分間位ニテ液ノ褐綠色ヲ呈スルニ至リテ止メ底部ノ流水孔ニ裝置シタル濾布ニテ夾雜物ヲ除キ沈澱桶ニ移シ翌日ニ至リ壺ノ内側ニ設ケアル栓ヲ拔キ上澄液ヲ排水シ壺底ニ泥藍ノミヲ殘留セシメ之ヲ屋内ノ桶中或ハ其ノ儘壺内ニ貯藏シ販賣ス、而シテ其ノ品質ハ土地ノ關係ニ依リ異ナレトモ同一畑地ニアリテハ第二年目ヲ最上トシ第三年目ノモノ之ニ次キ期節ニ於テ第一期ハ第二期ニ比シ優レルモノ多シ

●キヤツサバ〔澱粉製造法〕 收穫根塊ハ一株四叢乃至八叢ヨリ成ルヲ以テ一叢宛切リ取リ清流ニテ洗滌シツヽ根塊ノ外粗皮ヲ除去シ澱粉製造器ニテ之ヲ破碎シ澱粉粒ノ分離ヲ容易ナラシムヘシ、破碎セラレタルモノヲ方一寸ニ八十目ヲ有スル眞鍮製網ニテ濾過シ澱粉ヲ沈澱桶ニ沈澱セシム、翌日桶底ニ沈澱セル澱粉ヲ攪拌シ更ラニ細目(方一寸ニ百二十目位ノモノ)ノ眞鍮製網ニテ濾過シ之ヲ沈澱セシム第四回目ニ至リ上澄ヲ全ク去リ桶底ノ澱粉ヲ掻キ取リ方一寸位宛ノ

小片トナシ充分乾燥スヘシ

●薄荷〔蒸溜法〕 蒸溜桶（高サ五尺二寸底徑四尺三寸ノ圓筒形桶ニシテ胴ノ一方ニ竹管ヲ挿入シ蒸溜中釜ニ水ヲ注入スルニ便ス又一方ニハ孔ヲ穿チ蒸溜液ヲ流出セシムル導管ヲ挿入ス）ニ適量ノ乾葉ヲ踏ミ詰メ水ヲ入レタル湯釜（口徑三尺五寸深サ一尺五寸ノ手釜）ノ上ニ藁輪ヲ挾ミテ乘セ導管及漏斗ノ裝置ヲナシ上ニ冷却釜（口徑三尺六寸中央ノ深キ處一尺九寸周邊ノ一部ヲ少シク低クシテ水ノ流出ニ便ナラシム）ヲ乘セ之ニ水ヲ絶ヘス注入セシムル樣裝置シ竈ニ火ヲ焚クヘシ而シテ傍ノ蛇管桶ニ蛇管ヲ入レ其ノ一端ヲ導管ニ連ネテ油受ヲ裝置シ蛇管桶ニ不絶水ヲ注入セシム、斯クシテ湯釜熱スレハ乾葉中ノ腦油分ハ水蒸氣ト共ニ上昇シ冷却釜ニ觸レ凝集シ點滴トナリテ漏斗内ニ入リ導管ヲ傳ヒテ蛇管ヲ通リ冷却セラレテ油受ニ至リ水ト油ト分離シ液ノ多量トナルニ從ヒ水ハ油受ヨリ逸出シ比重輕キ取卸(腦油分)ノミ水面ニ浮フヘシ取卸ノ油受ニ滿ツルニ至レハ靜ニ他ノ油受ト交換スヘシ取卸ハ全ク水ヲ除キ濾過紙ニテ塵埃反夾雜物ヲ除キテ販賣スルカ若クハ腦油ヲ分離スヘシ

●姜黃〔加工法〕 掘リ取リタル姜黃ヲ直チニ三時間餘煮沸シ竹串ノ容易ニ貫通スル時ヲ適度トシテ取リ揚ケ日光ニ曝スコト十日以上ニシテ乾燥充分ナルトキ金屬（普通唐鍬ヲ用ユ）ヲ以テ摩擦シ鬚根ヲ去リ形ヲ均クス、品質ノ鑑定ハ乾燥ノ程度ニ重キヲ置クモノニシテ其ノ程度如何ハ色合ニ依リ鑑識ス即チ正薑ハ茶褐色小黃ハ黃色白薑ハ黑色ヲ帶フルモノヲ良シトス

●茶〔粗茶製造法〕 本島ノ製茶法ハ生葉ヲ半バ醱酵セシメ炒熬釜ニ移シ醱酵ヲ中止シ揉捻シテ葉ノ纖維細胞ヲ破碎シ其ノ中ニ含有スル護謨質及樹脂質ノ粘液ヲ糅素ト共ニ搾出シ乾燥セルモノナリ尙ホ少シク詳細ニ方法順序ヲ述フレハ （一）日乾萎凋 生葉ヲ埕布ニ撒ケ室外ニテ日光ニ曝シ五分乃至七分毎ニ茶葉ヲ攪拌シ一樣ニ光熱ヲ受ケ

シメ水分ノ發散ト共ニ醱酵素ノ繁殖ヲ助ケ二、三十分間ニシテ自然ニ生葉ノ香氣異ナルヲ覺ユルニ至テ　(二)室内萎凋ヲナス卽チ茶二百匁乃至二百五十匁ヲ篩籮ニ入レ架棚ニ列ヘ適度ニ空氣ノ流通スル室内ニテ靜ニ醱酵素ノ繁殖ヲ助ケ七分乃至十分毎ニ二回ツヽ反覆攪拌スヘシ次ニ　(三)籮胡萎凋ハ製茶中最モ肝要ナル作業ナリ籮胡ニ前ノ葉ヲ移シ其ノ周圍ヲ三、四人ノ茶工不絕廻リ五貫目ノ茶葉ヲ七分乃至十二三分毎ニ攪拌シ二時間ヲ經過シ醱酵ノ結果茶葉ノ周緣紅褐色ヲ呈シ佳香ヲ放ツヲ程度トシ　(四)第一炒釜ニ移ス此ニテ直ニ烈熱ヲ以テ醱酵素ヲ燒殺シ醱酵ヲ中止スルモノニシテ三百匁乃至四百匁目ノ茶葉ヲ茶釜ニ投シ三、四分間ニシテ絕ヘス指頭ニテ烈熱ヲ全茶葉ニ普及セシメ側ニアル他ノ炒釜ニ移シ一、二分後椅子上ノ小篩籮ニ盛リ揉捻シ後粘著セル茶葉ヲ手捌シ　(五)第二炒釜ニ移シ稍々溫火ヲ用ヒ三四分間炒熬シ水分ヲ去リ一ハ醱酵素ノ燒滅ヲ全クシ之ヲ竹製禿篇ノ上ニ移シ足揉ヲナス　(六)揉捻ニ依リ全ク纖維細胞ヲ破碎シ護謨樹脂質ノ粘液ヲ搾出シ揉捻スルコト七八分乃至十分間ニシテ茶葉ハ溫液ヲ漏シ粘著スルヲ以テ手捌ヲナシ乾燥ヲ行フ(七)乾燥ハ最初強熱ヲ以テ第一乾燥第二乾燥ト二回焙爐ヲ換ヘ乾燥ヲ繰返スヘシ第一乾燥ハ爐上ノ焙爐圈ヲ嵌メ次ニ茶葉七八十匁ヲ入レタル水篩ヲ其ノ上ニ置キ一二分間ニシテ同形ノ水篩ヲ前ノ水篩ノ上ニ伏セ上下ヲ交々轉シ水分ノ發散ヲ速カナラシム次ニ溫火ノ上ニ焙爐圈ヲ嵌メ焙籠ヲ置キ茶葉八百匁ヲ入レ二時三十分乃至三時間乾燥シ十分間毎ニ茶葉ヲ攪拌シ乾涸スルニ至リテ止ム製茶步合ハ生葉ノ四分ノ一ヲ普通トス粗茶ヲ再製スルトキハ約一割二分乃至二割ヲ減ス最モ其中七分乃至七分五厘ハ粉葉ナリ

本島ニ於ケル製茶ノ種類ハ烏龍茶ノ外包種茶、紅茶、綠茶アリ包種茶ハ粗製茶ヲ精製スルコト烏龍茶ト殆ント同一ニシテ後芳香アル花ト混合堆積シ高サ七八尺ニ達セシメ上ヨリ布ヲ覆ヒ香氣ノ散逸ヲ防

ク四五月ノ頃ハ秀英花トハ七時間、茱莉花トハ十一時間、黄枝花トハ十七時間、樹蘭花トハ五時間混合堆積シ能ク香ノ茶ニ移リタル後大ナル花ハ分ケ小ナル花ハ其儘トシ百二十度ノ温度ニテ乾燥シ小花ヲ篩別ス

●月桃　山野ニ自生セルモノヲ刈リ來リ葉梢部ヲ剝キ取リテ乾燥シ裂キテ草履ヲ作リ又ハ外面ヲ内ニシテ卷キ扁平ニナリタルモノヲ以テ行李、敷物等ヲ編ムニ用フ

●林投　山野ノ水邊ニ能ク生長ス、其葉ヲ採集シ來リ表面ノ表皮ヲ取リテ漂白シ帽子、莨入等ニ編ミ又生根ヲ裂キテ繩ノ代用ニスルコトアリ

●纎維用鳳梨　鳳梨纎維製造ハ鳳山廳及彰化廳ノ一部鳳梨栽培地方ノ婦人ノ内職ニシテ年々兩廳合シテ十萬斤餘ノ製産アリ主ニ清國ニ輸出ス、長キ纎維ハ織物用トシ短キモノハ索繩用トス濕氣ニ對スル反潑力强シ鳳梨ニハ殊ニ纎維用ノ品種ノ存スルニアラス採果用ノモノヽ吸枝ヲ鳳梨畑ノ周圍ニ密植シ又雜木林中ニ植ヘ或ハ捨棄シタルモノヽ生育セルモノヨリ葉ノ長サ五尺乃至八尺ニ達セルモノヲ採收シ纎維ヲ製ス其ノ方法ハ臺ノ上ニ葉ノ表面ヲ上ニ向ケテ置キ茶碗ノ滑ナル緣ヲ以テ肉質部ヲ削リ除キ纎維ノ現ルレハ裏面ヨリ指先ニテ其ノ一部ヲ分チ引クトキハ容易ニ纎維ヲ分離シ得、之ヲ能ク洗滌シ附著物ヲ去リ後日光乾燥ト洗滌ヲ交互ニナスコト十回ナレハ純白トナル纎維ノ長サ一等五尺乃至六尺、二等三尺乃至五尺、三等二尺乃至三尺ニシテ百斤價格一等三十二圓、二等三十圓、三等二十八圓ナリ各等級纎維歩合一等一割七分二等二割三分三等六割ナリ收穫期ハ七月ヨリ二月マテナリ普通一葉ヨリ一分ノ纎維ヲ得千六百葉ヨリ一斤生葉百斤ヨリ百匁ノ纎維ヲ得ル割合ナリ一日ノ製造高八十匁乃至百四十匁ナリ

TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第四 蔬菜

1. 種類表（○ハ當場ニ於テ試作セル內地及外國種ノ印ナリ）

葉菜類

種類	品種	葉色	葉軸	葉ノ長短	葉緣	摘要
高麗菜	圓球種	淡綠	廣	短	分裂セス	收量多ク結球容易
	尖圓球種	淡綠	廣	稍長	同	前者ヨリ稍早生
○甘藍	(各種)……					栽培容易ニシテ味佳良
菘類	土白菜	淡黃綠	廣	長	同	栽培容易ニシテ收量多シ
	○小沃菜	淡綠	中	短	同	收量多シ
	○連心菜	淡綠	中	稍長	同	收量多シ
	○大沃心菜	綠	廣	稍長	同	柔軟ニシテ美味
	○體菜	灰綠	廣	稍短	同	柔軟ニシテ水分多量
	○壬生菜	綠	細纖	稍長	深鋸齒狀	性强ニシテ冬期栽培ニ適ス
	○山東菜	淡綠	廣	長	淺鋸齒狀	漬物用トシテ佳良
	○白菜	淡黃綠	廣	長	分裂セス	柔軟ニシテ美味
	○三河島菜	綠	中	稍長	同	收量多シ
芹菜	海南種	綠	圓	短	梅花狀ヲナス	栽培容易ニシテ收量多ク美味
	青種	青綠	圓	稍短	前種ニ同シ	前者ニ比シ收量多シ
大芥子菜	大心種	濃綠	廣	長	分裂セス	收量多シ
	竹仔種	黑綠	廣	長	同	收量多ク冬期栽培ニ適ス
	唐山種	綠	細長	短	同	香氣ヲ有ス味佳良

種類表 (續)

農業部農業試驗所 1895 AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

菠薐草(ホウレンサウ)	在來種	綠	狹長	稍長	分裂セス	香氣ヲ有シ味佳良
	。內地種	綠	狹長	稍短	同	前者ニ同シ
茼蒿(シユンギク)	大本島種	綠	狹	短	深鋸齒狀	香氣ヲ有シ味佳良
	小本島種	綠	同	稍長	同	同
	。內地種	綠	同	長	同	前者ヨリ稍軟
紅菜	白種	淡綠	中	短	分裂セス	收量多ク栽培容易
	紅種	綠	中	短	同	前者ニ同シ
厚仔菜	白種	淡綠	扁長	稍長	同	收量多ク栽培容易ナルモ品質劣等ニシテ多ク豚ノ飼料トナス
	青種	青綠	扁長	稍長	同	前種ニ同シ
芹菜	虎荇	淡黃綠	狹	中	同	味良好
	針荇	淡綠	同	長	同	前者ニ同シ
	早花種	綠	同	稍長	同	肉質稍硬シ
	晚花種	綠	同	長	同	肉質稍柔軟
蕹菜	大本島種	青綠	同	短	同	栽培容易收量多シ
	小本島種	青綠	同	短	同	前者ヨリ收量稍少シ
莚簑菜	....	綠	同	長	同	主トシテ生食用トス
萕菜	丸葉	青綠	廣	短	同	軟ニシテ味良好
	尖葉	淡綠	廣	稍長	....	前者ニ同シ
	紅葉	紅綠	廣	稍長	....	前者ニ同シ

種類表（續）

種類	品種	花色	葉色	葉形	結球ノ難易	摘要
花椰菜	○アーリースノーボール	淡黃	綠	長楕圓	容易	甚タ美味
	○パーヒスベストアーリー	黃	綠	同	容易	美味
	○パーピスニユードライウ井ーサー	黃	綠	同	稍々難シ	美味

種類	品種	葉色	肉質	葉丈	白根ノ長短	摘要
葱……	在來種	綠	硬	短	短	肉硬ク味不良
	○根深一本葱	濃綠ニシテ光澤ヲ有ス	軟	長	長	肉軟ニシテ美味

蓏菓類

種類	品種	形狀	太サ	表皮色合	熟期ノ早晚	肉ノ厚薄	摘要
茄子	○東京山茄	卵形	中	紫黑	中	中	煮食漬物トナシ味佳良
	○細蔓茄	卵形	小	同	早	中	促成栽培ニ適ス
	○清國大丸	圓	大	濃黑	晚	中	種子少ク味佳良
	○千成茄	長卵形	小	同	早	中	促成栽培ニ適シ收量多シ
	在來種	長圓	小長	紫黑	中	中	收量多キモ種子多キヲ以テ品質良好ナラズ
	青皮種	長圓筒	大	青	中	厚	收量多シ
	白皮種	長圓筒	大	黃白	中	厚	前者ヨリ肉質稍軟
	○大胡瓜	同	大	淡綠	晚	厚	肉厚シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

1. 種類表（續）

胡瓜	◦節成胡瓜	長圓筒	小	黃綠	早	並	早生種
	◦八人枕	長圓筒	大	暗綠	早	厚	收最多キ良種
	◦白皮種	長圓筒	大	淡黃白	中	厚	肉厚ク且美
	◦青節成	長圓筒	小	淡綠	中	並	收量稍多シ
	◦極早生千成	短圓筒	小	同	早	並	早生ニシテ收量多シ
	◦早生三枚目節成	同	小	同	早	並	前者ニ同シ
西瓜	◦アイスクリーム	圓	小	暗綠	中	厚	味最佳良
	◦マウンテンスイート	橢圓	大	暗綠	中	厚	前者ニ劣ラス
冬瓜	在來種	短圓	大	青綠	晚	薄	收最多ク本島人ノ嗜好ニ適ス
菜瓜	竹蒿	長圓	大	綠	中	薄	收量多キモ品質劣
	米構	短圓	大	黃白色	中	薄	前種ニ同シ
苦瓜	………	紡錐	小	黃綠	晚	中	收量多シ
匏仔	大種	……	大	青綠	晚	中	味良好ナラス
	小種	……	小	青綠	早	中	前者ニ同シ
甜瓜	◦大甜瓜	短圓筒	大	褐黃	早	厚	收量多ク味良好
	◦銀甜瓜	短圓筒	大	青綠	中	厚	收量前者ヨリ少ク美味
	◦梨甜瓜	短圓筒	中	黃白	晚	中	肉質軟ニシテ甘味多シ
越瓜	◦大越瓜	長圓	大	青綠	晚	厚	漬物用トシテ佳良
	◦縮緬	扁圓	中	黃褐	中	厚	味最良好

TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

種類表（續）

種種	品種	形狀	太サ	表皮ノ色合	熟期ノ早晚	肉ノ厚薄	摘要
南瓜	◦菊座	扁圓	中	黃褐	中	厚	前種ニ及ハスモ味佳良
	◦改良黑皮	扁圓	中	黃綠	中	厚	收量多シ
	◦ハッバード	紡錘	大	青綠	中	厚	收量多キモ味良好ナラス
	本島種	短圓	大	暗綠	晚	厚	收最多キモ品質劣

豆類

種類	品種	蔓ノ有無	太サ	花ノ色	熟期ノ早晚	豆ノ色澤	摘要
豇豆	蕃仔豆	有	中	紅	早	褐	莢ハ短小ニシテ味不良
	和蘭豆	有	中	白	早	白	莢長ク軟ニシテ味良好
	◦佛國大莢豇豆	有	大	淡紫	晚	褐	主ニ莢ヲ食ス
	◦赤豇豆	有	中	赤	中	褐	味良
	◦白豇豆	有	中	白	中	白	味佳良
肉豆	白肉豆	有	小	白	中	淡黃	品質良好ナラス
	紅肉豆	有	小	淡紅	中	淡褐	前種ヨリ稍良
小豆	在來	無	小	白	中	淡紅	栽培容易ニシテ味稍良
大豆	同	無	大	淡黃	中	白	收量多ク主トシテ醬油讓造ニ用ユ
烏豆	同	無	大	淡紫	中	黑	前者ニ同シ
米豆	同	短蔓	小	白	早	褐	味稍良

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

種類表（續）

根菜類

種類	品種	根ノ色合	葉ノ色澤	形	長短	肉ノ軟硬	摘要
大根	大梅花種	白	綠	圓筒	稍短	稍硬	本島種中ノ良種
	小梅花種	白	綠	圓筒	短	稍軟	前者ニ同シ
	牛乞種	白	綠	圓筒	稍長	稍軟	前者ヨリ稍味不良
	◦練馬	白	綠	圓筒	長	軟	漬物トシテ最佳良
	◦聖護院	白	綠	楕圓	短	軟	肉質軟ニシテ煮食ニ適ス
	◦宮重	白	綠	圓錐	稍長	軟	煮食又ハ漬物トシテ佳良ノ良種
	◦方領	白	綠	圓錐	稍長	軟	前者ト稍同シ
	◦鼠大根	白	綠	圓錐	短	稍軟	味稍良好
	◦夏大根	白	綠	圓筒	稍長	稍硬	夏期蔬菜トシテ珍重セラル
人參	三寸人參	黃紅	淡綠	圓筒	短	軟	早生ニシテ味佳良
二十日大根	◦赤種	紅	綠	扁圓	短	軟	早生ニシテ美味
	◦白種	白	綠	扁圓	短	軟	同
	◦黃種	黃	綠	扁圓	短	軟	同
	◦紫種	紫	綠	扁圓	短	軟	同
蕪菁	◦聖護院	上部淡青下部白	淡綠	扁圓	短	軟	軟ニシテ煮食生食共ニ適ス
	◦天王寺	白	淡綠	圓	短	稍軟	煮食生食漬物等何レニモ適ス
	◦夏蕪	白	綠	圓	短	軟	夏期蔬菜トシテ最良好
	◦白小蕪	白	淡綠	圓	短	軟	早生ニシテ美味
	◦小丸夏蕪	白	淡綠	圓	短	軟	早生ニシテ夏期栽培ニ適ス

種類表（續）

種類	品種	根ノ色合	葉ノ色澤	形	長短	肉ノ硬軟	摘要
午蒡	◦砂川午蒡	黑	青綠	長圓錐	長	硬	收量多ク美味
青芋	檳榔心	黑褐	青綠	並	短	....	....
	紅芋	黑褐	青綠	並	稍長	....	....
	綿芋	褐	青綠	並	短	軟	味良好ナリ
	大啼芋	褐	青綠	並	短	軟	收量多キ良種
	◦唐芋	黑褐	青綠	並	短	軟	莖ノ丈高ク主トシテ莖ヲ瀹食ス
	◦八ッ頭	黑褐	青綠	並	稍長	軟	收量多ク味佳良
	◦大蹄	黑褐	青綠	並	短	軟	品質中等
アスパラガス	....	淡青白色	綠		長	軟	一種ノ香氣ヲ有シ味佳良
葱頭	◦黃葱頭	淡黃	綠	扁圓	短	軟	結球充分ナラス
	◦赤葱頭	紅	綠	扁圓	短	軟	同

2. 本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表

本表以下各廳ノ報告ニ依レルモノニシテ品種名中同種異名異種同名ノモノ無キヲ保セズ

臺北廳

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
白菜	土白菜	自 4月中旬 至 7月中旬	....	6月中旬 9月中旬	....	普通前記ノ時期播種ス モトレザバ採ヲ期播種
	卷心白菜	8月上旬	9月上旬	11月上旬	....	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

			月 旬	月 旬		
芥菜	……	5上	……	6下	……	芥菜ハ五月上旬ヨリ十月上旬迄三期ニ區別シテ播種ス
	……	9下	10上	12下	……	
	……	10上	11上	2上	……	
高麗菜	……	8下	9下	11上	……	
茼蒿	……	9下	……	10下	……	
蒜仔	硬骨蒜	9下	……	10下	……	
	軟骨蒜	9下	……	11上	……	
飛龍菜	……	9下	……	11上	……	
韮菜	……	……	10上	2下	……	
蒿仔菜	紅蒿	10上	11上	12上	……	
	白蒿	9上	10上	11上	……	
蕹菜	小葉	……	3下	4下	……	
葱仔	北葱	2下	3下	4下	……	
	大頭葱	……	9上	11上	……	
芹菜	……	7下	9上	11上	……	
荷蘭豆	……	10上	……	11上	……	
菜豆	……	2下	……	5下	……	
土豆	……	2下	……	9上	……	
茄子	……	11上	1下	4下	……	
金瓜	……	11上	1下	6下	……	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

類種名	良品種	期節 播種	移植	收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬		
菜瓜	……	1下	2下	6上	……	
匏仔	……	1下	2下	6上	……	
菴瓜	……	4上	……	6上	……	
莿瓜	……	1上	……	4下	……	
薑	……	1上	……	6下	……	
大根	干篋	9下	……	11上	……	
	大錦花	11上	……	2下	……	
菁蕪	……	10上	……	11下	……	內地種
人參	……	10上	……	11下	……	
牛蒡	……	自 9上 至 1上	……	自 3上 至 5上	……	
野蜀葵	……	10上	11上	12上	……	
西瓜	……	3上	……	6上	……	
脚白筍	……	4中	……	10上	……	
馬鈴薯	……	10上	……	2中	……	內地種
	……	9上	……	4上	……	
日本葱	……	12上	2下	5上	……	
基隆廳						
莧菜	鐵莧	4	……	6	……	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

		月	月	月		
芥菜	油摃・竹仔芥 鷄母芥	自8 至9	自10 至11	自12 至翌1	....	
紅菜	....	8	......	自9 至翌3	....	
芹菜	白骨芹菜	自9 至10	11	翌1	....	
白菜	....	自7 至8	自8 至9	11	....	
碣菜	牛舌碣 琉球碣	10	11	翌1	....	
香芹菜	....	10	11	自12 至翌2	....	
蘵菜	....	3	......	5	....	
菜頭	....	自9 至10	......	翌年自 2至3	....	
蒜仔	軟骨蒜	9	......	自12 至翌1	....	
葱仔	珠葱	8	自9 至10	翌1	....	
韮菜	大本韮菜	......	......	......	....	一定ノ期ナク年中栽培ス
菜瓜	米廣瓜	3	4	自6 至7	....	
莿瓜	....	3	4	6	....	
冬瓜	....	3	4	自7 至8	....	
苦瓜	....	3	4	7	....	
金瓜	青皮	3	4	9	....	
匏仔	花匏	3	4	自7 至8	....	
茄仔	胭脂茄	4	5	自6 至7	....	
南瓜	縮緬南瓜	2	3	7	....	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節 種類	移植	收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
菜豆	……	4	……	6	……	
芋仔	……	……	3	自10 至11	……	
水芋	……	……	4	自9 至10	……	
脚白筍	……	……	4	自11 至12	……	
葛菜	……	8	9	自10 至11	……	
			宜蘭廳			
白菜	山東白菜	10上	11上	2下	3,500	
芥菜	……	10中	11上	1下	6,000	
菜頭	梅花	11上	……	1下	3,500	
同上	乞仔	8上	……	11中	2,300	
蒜仔	北蒜	7中	……	12中	1,800	
芹菜	唐山種	7中	8中	9下	4,000	
高麗菜	英國種	9上	10上	2上	4,500	
茄子	長茄	1上	2中	5下	500	
薑	……	3上	……	8上	5,500	
芋仔	檳榔心	1中	……	8中	1,000	
冬瓜	芒花	1下	2下	7中	7,000	
金瓜	大粒種	12上	1下	5上	6,000	
匏仔	花匏	12上	2中	5中	7,000	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
菜瓜	大臍種	1上	2中	4下	3,500	
苦瓜	....	1上	2中	4下	4,000	
茼蒿	大葉種	11上	......	12上	4,000	
菜豆	紅菜豆	3上	......	5下	3,000	
菠薐草	白甲種	9上	......	11中	4,500	
葱仔	北葱	2中	3中	5中	1,300	
薤	小號種	8中	......	2上	1,600	
韮菜	大號種	3中	......	七月ヨリ一個月一回收穫	4,000	
蒿仔菜	白蒿	10上	11上	11中	5,000	
紅菜	....	7上	......	8下	4,300	
莿瓜	青皮種	1上	2中	4上	7,000	
隔藍菜	....	8上	......	9下	6,000	
香花菜	....	7上	......	10上	4,200	
蕹菜	....	1中	......	3上	5,000	
莙菜	....	1中	......	2下	4,500	
厚末菜	....	9上	9中	10上	7,000	
庵瓜	....	4中	.....	5下	8,000	
荷蘭豆	紅花	12上	......	2上	2,500	
牛蒡	砂川	9上	......	1下	1,200	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 （續）

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬		
人参	大長	9上	……	1中	900	
		深坑廳				
芹菜	……	9	10	12	……	
葱仔	……	……	……	……	……	全年栽培ス栽培期不定
蒜仔	……	9	……	12	……	
杏菜	……	2	……	5	……	
甕菜	……	2	……	5	……	
茄子	……	2	3	5	……	
苦瓜	……	2	2	4	……	
莿瓜	……	2	2	4	……	
冬瓜	……	2	2	5	……	
菜瓜	……	1	2	5	……	
金瓜	……	1	2	5	……	
匏仔	……	1	2	5	……	
芋仔	……	3	……	7	……	
芥菜	……	10	11	1	……	
蓮	……	9	翌年5	翌年9	……	
菜豆	……	2	……	5	……	
鍋仔菜	……	9	10	12	……	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	良品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
白菜	....	5	6	7	....	
脚白筍	....	3	4	9	....	
高麗菜	....	9	10	1	....	
大頭葱	....	10	11	12	....	
紅菾菜	:.......	2	3	4	....	
			桃園廳			
芹菜	....	自7 至8	9	11	4,000	
葱	....	12	3	6	年四回收穫ス一回分收量 2,500	
白菜	....	5	......	7	4,000	
蕹	....	9	翌年9	......	4,500	年七回ノ收穫ヲ得
蒜仔	....	9	......	1	2,000	
茼蒿	大葉仔 細葉仔	9	.....	12	1,500	
菠薐草	....	9	......	11	1,500	
荇菜	....	3	......	4	1,000	
刈菜	芋菜 眞菜 扁甲菜	10	11	2	4,000	
大根	牛棒仔 梅花仔	10	......	自1 至3	4,000	
茄子	....	自12 至3	自1 至4	自4 至7	2,000	
蕹菜	....	自2 至5	......	自5 至8	2,500	移植ナス者ト否ラサル者トアリ
蕌荳	....	自9 至2	10	1	2,500	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

種類名	品種	節期			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
冬瓜	……..	2	3	8	自 6,000 至 7,000	
南瓜	……..	2	3	自 7 至 8	3,000	
胡瓜	……..	2	3	5	2,500	
越瓜	……..	3	……	6	3,000	
瓢仔	……..	2	3	6	2,000	
苦瓜	……..	2	3	6	1,500	
菜瓜	……..	2	3	6	1,000	
菜豆	……..	3	自 3 至 4	6	1,500	
脚白筍	……..	……	……	10	3,000	
			新竹廳			
高麗菜	……..	9中	10中	翌年 1中	5,000	
包心白菜	……..	9上	10上	11下	6,000	
韮菜	……..	11上	翌年 6中	11中	6,000	
芹菜	……..	7下	8中	10中	4,000	
茄仔	……..	11中	翌年 1中	3下	3,000	
苦瓜豆	……..	4中	……	6中	5,000	
八月豆	……..	5中	……	8中	1,000	
牛腿匏	……..	12中	……	翌年 4中	6,000	
苦瓜	……..	12中	翌年 1中	6上	3,000	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	良品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
蒜仔	....	8上	......	11中	5,000	
菜瓜	....	12中	2中	5中	2,500	
苗栗廳（△ハ株分）						
西瓜	黑皮	2	......	6	5,000	
金瓜	青皮種	1	2	7	5,000	
冬瓜	長冬瓜	1	2	7	3,000	
吊瓜	表皮種	1	2	4	1,800	
菜瓜	米桝菜瓜	1下	3	4下	3,500	
奄瓜	....	2	......	6	3,000	
茄子	牛睪丸	10	1	自4 至5	2,000	
刈菜	大菜 香丸	9	10	1	2,000	
隔藍菜	....	8	9	11	1,500	
芹菜	....	9	10	11	3,000	
韮菜	....	......	......	盛期 10項	600	年中產出シ植付後百日ヲ經テ一回收穫シ以後四十日ニシテ收穫ス
葱仔	香葱	2	4	6	1,000	
蒜仔	北蒜	7	△8	△12 11	2,000	株分ケニ依ルモノ多シ株分ハ八月中旬ニ於テ行フ
白菜	卷心	6	8下	10	2,000	
茄茉菜	....	9	11	12	4,000	豚ノ飼料ニ供ス
脉仔菜	油麥	10	11	1	?	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節 播種	期節 移植	期節 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
鬲菜	....	△9 1	△10	△11 9	1,000	
苦蔘	白苦蔘	10	11	1	3,000	鷲ノ飼料トス
薗菜	小葉	 2	△4 4	△7 6	1,000	播種及株分ノ二種アリ
芥菜	于蔡	9	10	·12	2,000	
莕菜	....	2下	4	6	1,500	大概豚ノ飼料ニ供ス
菜頭	梅花	10	......	12	3,000	
芋仔	檳榔芋	11	......	8	3,000	
蕃薯	黃枝	水田7 畑 4	......	11 10	3,500	
麵芋	....	11下	......	8	?	
				臺中廳		
葱	水葱	自12中 至翌3	自 2上 至 5中	自 4下 至 8	3,000	
甘藍	臺北種	自 8 至10	自 9下 至12下	自 1 至 5	9,000	
菠薐草	....	自 8中 至12上	......	自 9下 至 2	1,800	
萵苣	....	自 8中 至12上	......	自 9下 至 2	1,800	
里芋	....	自12上 至 2下	......	自 6中 至 9	4,800	
大根	梅花種	自 9上 至10下	......	自12中 至 3	6,000	
荷蘭豆	....	自 9上中下 至10上中下	......	自11 至 1	300	
韮菜	....	自 7中 至11下	自 9中 至 1中	自 1 至 4	2.100	
茄子	胭脂茄	自 9下 至 2中	自10下 至 3	自 2 至 7	4,800	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
胡瓜	....	自10下 至11下	......	自 1 至 4	2,400	
白菜	....	自 9中 至11上	......	自11 至 2	3,000	
蕹菜	....	自11上 至翌1	......	自 1 至 5	3,000	
莙菜	....	自11上 至翌1	......	自 1 至 5	1,800	
菜豆	....	自12下 至 1下	......	自 4上 至 5	900	
南瓜	....	自10中 至11中	自11下 至 1下	自 5下 至 7	3,000	
扁蒲	....	自 9上 至10下	自11上 至12下	自 2下 至 5	3,000	
青胡瓜	....	自 2上 至 3下	自11上 至 2下	自 4下 至 6	3,000	
人參	....	自 8下 至 9下	......	自12 至 4	2,700	
蕪菁	....	自 8下 至 9下	......	自11 至4—5	3,500	
野蜀葵	....	自 8 至 9	......	自 1 至 3	1,800	
牛蒡	....	自 8下 至 9下	......	自 2 至 6	3,000	
			彰化廳			
蒜仔	軟骨	自 8上 至10中	自 9中 至10中	自12上 至 3中	自 1,500 至 3,000	
蕹菜	....	自 1中 至 2中	自 2中 至 3中	自 4上 至 6上	自 4,000 至 6,000	
芥菜	....	自 8上 至10上	自 9中 至10中	自11上 至 1上	自 5,000 至 10,000	
隔藍菜	....	自 6上 至 7上	自 7上 至 8上	自 8中 至 9中	自 2,000 至 5,000	
蔥仔	大頭	自 1中 至 3中	自 2下 至 4下	自 3下 至 5下	自 2,000 至 3,000	
菜心	厚甲種	自 9上 至10下	自10下 至12下	自11下 至 2中	6,000	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
山東白菜	....	自 8中 至10中	自 9上 至12下	自10中 至 2上	自 2,000 至 3,000	
大菜	....	自 9中 至11中	自 9下 至10上	自11上 至 2中	自 2,500 至 5,000	
菜頭	梅花種	自10下 至11上	......	自 2中 至 4上	自 3,000 至 5,500	
韮菜	....	自 9上 至翌年2中	不定	不定	自 3,000 至 4,000	栽培ハ年中差支ナシ
苦菜	....	自 2上 至 3上	自 3上 至 4上	自 3下 至 6下	自 1,000 至 3,000	
白菜	....	自 4上 至 9中	自 7上 至 9中	自 9下 至 2中	自 2,000 至 3,000	白菜ハ移植ナスモノト否ラサルモノトアリ
冬荷菜	....	自 9中 至10上	....	自10上 至12中	1,000	
芫荽	....	自10上 至11下	......	自11下 至 3下	自 250 至 450	
茄子	....	自12上 至 1下	自 2上 至 3中	自 3上 至 7下	自 1,000 至 3,000	
茄茉菜	....	自 8中 至 9中	自10上 至11中	自11下 至 3下	2,000	
庵瓜	....	自 1中 至 5中	自 2中 至 2下	自 5中 至 7下	自 2,500 至 4,500	
菠薐草	....	自 2上 至 7上	......	自 4上 至10下	自 1,500 至 2,000	
菜豆	....	自 2上 至 5上	......	自 4上 至10下	自 700 至 1,500	
			南投廳			
蕹菜	....	1中	3中	4中	....	
苳蒿	....	10中	3中	11中	....	
苦菜	....	2中 8中 1中	3中	2下 4中 9上	....	
蔥仔	....	2中	3中	4中	....	
白菜	....	8中	9中	10中	.. ...	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	良品種	節期			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
隔年菜	....	8中	9中	10中	....	
芹菜	....	7中	8中	10中	....	
蒜菜	....	10中	......	1中	....	
角仔菜	....	9中	10中	11中	....	
刈菜	....	9中	10中	11中	....	
茄子	....	11中	1中	4中	....	
菜頭	....	11中	.....	自11中 至 1中	....	
菜豆	....	2中	......	5中	....	
韮菜	....	2中	10中	翌年 4中	....	
隔藍菜	....	8中	10中	11中	....	
莧荽	....	4上	......	5中	....	
芫荽	....	9中	......	11中	....	
冬荷	....	2中	.....	3中	....	
芥菜	....	8中	10中	1中	....	
培稜	....	9中	.....	11中	....	
茄茉菜	....	9上	9中	10中	....	
爈仔菜	....	12中	1中	3中	....	
焆酸	....	10中	......	11中	....	
紅菜	....	12中	.....	2上	....	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
蕎	....	8中	10中	翌年 5中	....	
茼蒿	....	8上	......	10上	....	
胡瓜	....	3中	......	6中	....	
南瓜	....	3中	......	7上	....	
甕菜	....	2中	......	4中	....	
菠稜草	....	8上	......	10中	....	
菠蔆菜	....	9中	......	10中	....	
荇菜	....	4中	......	5中	....	
生姜	....	3中	9上	10上	....	
甘藍	....	8上	......	......	....	
飛龍菜	....	10上	10下	11下	....	
荷蘭豆	....	11中	......	1下	....	
銅蒿菜	....	9中	......	11中	....	
蕎仔	....	11中	1中	4上	....	
苦瓜	....	3上	......	5上	....	
脚白筍	....	5上	......	9上	....	
菜瓜	....	4中	......	7下	....	
庵瓜	....	4上	......	5下	....	

斗六廳

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	良品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
白菜	....	8	9	11	6,033	
芥菜	....	8	9	12	8,985	
萵	....	9	......	11	2,353	
菠薐草	....	8	......	10	2,955	
茼仔菜	....	9	10	12	1,535	
葱仔	......	1	2	4	1,535	
芹菜	....	7	9	11	2,955	
菜豆	....	1	......	4	918	
薑	....	1	......	7	6,033	
芫荽	....	8	......	10	307	
山東白菜	....	8	10	12	6,033	
高麗菜	....	8	10	1	11,961	
蒜仔	....	7	......	10	2,955	
韮菜	....	......	......	......	8,985	年中每月收穫ス
蕹菜	....	1	2	3	2,955	
荷蘭豆	....	9	......	12	154	
菜頭	梅花種	8	......	10	6,033	
芋仔	檳榔心	1	......	8	2,955	
莕菜	....	8	9	11	2,955	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	節期 播種	移植	收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
菜瓜	....	1	2	7	296	
肉豆	....	1	......	12	296	
金瓜	白金菜	1	3	8	2,955	
皇帝豆	....	1	......	10	92	
莿瓜	....	1	2	4	2,955	
柱薯	....	1	......	7	1,431	
西瓜	....	1	2	7	716	
牛蒡	....	1	......	5	1,023	
庵瓜	....	1	......	6	2,955	
隔藍菜	....	8	9	11	296	
脚白筍	....	8	4	7	296	
茄子	....	1	3	7	1,535	
			嘉義廳			
白菜	....	......	......	......	自 1,500 至 2,500	播種期一定セス播種後一箇月半ニシテ收穫ヲ始ム
芹菜	....	8	9	12	自 2,000 至 3,000	
蕹菜	....	2	......	4	自 2,500 至 3,500	
隔年菜	....	9	10	翌年 2	自 3,000 至 3,500	
紅菜	....	2	......	4	自 1,500 至 2,000	
荇菜	....	2	.....	4	自 1,500 至 2,000	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
茼蒿	……	3	……	4	自 2,000 至 2,500	
沽酸	……	10	……	12	自 1,000 至 2,000	
山東白菜	……	自 9 至11	自10 至12	自11 至翌年1	自 5,000 至 8,000	
葱仔	……	自 8 至10	……	自11 至翌年5	自 3,000 至 4,000	
久菜	……	……	……	……	自 2,000 至 3,000	播種收穫時期不定ニシテ年中栽培ス
茄茉菜	……	9	……	10	自 3,000 至 4,000	
高麗菜	……	自 9 至10	自10 至11	自11 至 1	自 5,000 至 8,000	
飛龍菜	……	11	……	翌年2	自 1,000 至 2,000	
路橋	……	11	……	翌年5	自 4,000 至 5,000	
菜頭	……	自 9 至翌年2	……	自11 至翌年4,5	自 7,000 至 15,000	
茄子	……	10	11	自 2 至 3	自 4,000 至 7,000	
菜瓜	……	12	……	翌年3	6,000	
金瓜	……	11	……	4	6,000	
南瓜	……	2	……	5	自 4,000 至 7,000	
匏仔	……	9	10	翌年3	自 6,000 至 8,000	
冬仔	……	10	……	翌年5	自 1,000 至 1,500	
芋仔	……	4	……	8	自 5,000 至 8,000	
菜豆	……	3	……	6	自 2,000 至 3,000	
胡瓜	……	11	……	翌年3	自 4,000 至 5,000	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節 播種	期節 移植	期節 收穫	反當收穫	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
芥菜	………	8	9	自 12 至翌 1	自 3,000 至 5,000	
薑	………	3	……	8	自 3,000 至 5,000	
鹽水港廳						
韮菜	紅脚韮菜頭 白脚韮菜頭	……	……	……	1,404	全年栽培シ得
蒜仔	軟骨蒜 硝骨蒜 硬骨蒜	自 8 至10	……	自11 至翌2	1,593	
芹菜	黄心、硬高 格藍菜	自 7 至 9	……	自11 至翌1	2,295	
茄子	………	自 8 至 9	自10 至11	自翌2 至 4	2,031	
白菜	………	自 4 至 8	……	自 7 至12	1,389	
冬蒿菜	冬荷菜仔 黄花	自10 至11	……	自11 至翌1	717	
蕹菜	甕菜仔 圓葉	自 1 至 2	……	自 3 至 4	990	
隔藍菜	格藍菜子、 厚中.葱仔菜	自 8 至10	自 9 至11	自11 至翌1	734	
荇菜	荇菜子 紅骨	自 1 至 2	……	自 4 至 5	1,626	
葫荽	矮身	自 8 至10	……	自11 至翌2	183	
菜頭	菜頭子 大白	自 8 至11	……	自10 至翌1	2,020	
芥菜	芥菜仔.厚甲 鹽菜.菮穀菜	自 8 至 9	自 9 至11	自11 至翌1	1,272	
葱仔	葱領牛腿葱 礼葱.朱葱	自 5 至10	……	自 7 至12	1,096	
飛冬菜	飛令菜子	自10 至12	……	自11 至翌1	1,206	
紅菜	………	自 1 至 2	……	自 2 至 3	1,125	
菜荳	廣東豆	12	……	翌 4	1,086	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	節期 播種	移植	收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
高麗菜	……	自7 至9	自8 至10	自翌1 至2	2,439	
荷蘭菜	……	10	……	1	234	
蕎	紅菜	自8 至10	自10 至11	自1 至4	1,383	
大菜	……	自8 至10	10	自1 至3	2,142	
茄茉菜	茄茉菜子 拍荅菜	9	10	自11 至12	1,563	
莿瓜	……	自1 至2	……	自6 至7	1,692	
瓜仔	……	自2 至3	……	自5 至6	1,533	
豆仔薯	圓粒	自8 至9	……	自1 至4	683	
菜瓜	禾米瓜	4	……	8	357	
匏仔	圓身	10	12	4	286	
茄莉菜	……	5	……	8	101	
竹筍	綠竹絲	5	……	8	531	
芋頭	梹榔心	1	……	7	2,862	
金瓜	圓身	1	……	7	箇 59	
苦瓜	……	2	……	3	斤 663	
皇帝荳	白仁	6	……	9	630	
薑	九節	1	……	6	1,341	
			臺南廳			
大根	梅花種	自4上 至9中	……	自6上 至11中	1,200	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
甘藍	金葉種	自6中 至7上	六七葉ヲ生シタル時	自11中 至4中	5,000	
群帶豆	紅群帶	自1下 至3中	……	自3中 至7中	2,000	
茄子	……	自11中 至12下	……	自1中 至7下	3,000	移植ハ本葉三四葉ヲ生シタル時ニス
韮菜	……	11上	1中	2中	3,000	
刈菜	扁骨刈菜	自4上 至5下	自5上 至6中	自6上 至7中	2,000	
薑	……	自11中 至11下	……	自4中 至10中	2,000	
庵瓜	花螺種	自2上 至7中	……	……	4,000	謝花後十日ニシテ收穫ス
白菜	山東白菜	自5中 至7下	……	……	3,000	本葉五六葉ヲ生シタル時收穫ス
葱	……	自10下 至11中	自11中 至12下	自4下 至7下	3,000	
芹菜	……	6下	……	自8中 至翌2中	2,000	
蒜仔	軟骨蒜	自7上 至8中	……	自11上 至3上	3,000	
苦瓜	……	11下	……	自3上 至8中	5,000	
飛能菜	……	自9上 至1下	……	……	2,000	謝花後一箇月ニシテ收納ス
冬瓜	……	自7中 至8下	……	……	4,000	謝花後五週間ニシテ採取ス
莿瓜	……	自11中 至2下	……	……	4,000	謝花後二週間ニシテ收穫ス
北瓜	……	自11中 至3下	……	……	3,000	謝花後二週間ニシテ收穫ス
金瓜	……	自12中 至3下	……	……	4,000	謝花後四十日ニシテ收穫ス
菜瓜	……	自11下 至1下	……	……	2,000	謝花後二週間ニシテ收納ス
竹筍	綠竹筍	三月上旬移植ス	……	……	1,000	移植後三年ヲ經テ收納シ得

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	節期			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
茼蒿	……	自 7中 至 3下	……	自 8中 至翌4下	3,000	
匏仔	苳瓜匏	自10上 至12下	……	自 2中 至 7下	3,000	
人參	內地產	自10上 至12下	……	自 2中 至 7下	2,000	
牛蒡	內地產	自11上 至12下	……	自 3上 至 7下	3,000	
千成茄	內地產	自10下 至 1下	……	……	3,000	謝花後十日位ニシテ收穫ス
荷蘭豆	……	自10上 至11中	……	自12上 至 2中	2,000	
肉豆	白莢肉荳	10上	……	自12下 至 3下	2,000	
皇莢荳	……	6中下	……	自 1下 至 5中	3,000	
蕹菜	……	自11下 至 8下	……	自12下 至 9下	3,000	
葱	千住葱	自10中 至12中	自11中 至 1上	自 3中 至 8下	2,000	
隔藍菜	……	自 7上 至11下	……	自 8下 至12下	2,000	
紅莕菜	……	6中下	……	自 7中 至 7下	2,000	
茄茉菜	……	自 6中 至10下	……	自 7中 至11下	2,000	
猪公牙荳	……	自 8中 至10下	……	自12中 至 3下	2,000	
荳仔薯	……	自 6中 至 7上	……	自 1中 至 5上	2,000	
白花豆	……	11上	……	12上	升 150	
馬鈴薯	紅皮種	自 9中 至10下	……	自12下 至 1上	斤 1,000	
落花生	呂宋種	自 2上 至 3下	……	自 5上 至 7下	升 320	
馬齒豆	……	自10上 至11上	……	2上	200	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
佳笛筍	....	自 1上 至 2上	......	自 7上 至10下	1,000	本種ハ株トシテ移植ス
芋	....	自 2上 至 3上	......	自 6上 至10下	1,000	
蓮根	....	自 5上 至 6中	......	翌年自 3至5	80	
關刀豆	....	自10上 至11中	......	自 1上 至 3下	500	
花椰菜	內地種	自 7上 至 8下	......	11上	3,000	六七葉チ生セシ時移植ス
長薯	....	自 4下 至 6下	......	翌自3 至5	1,000	
甜瓜	內地種	自 2上 至 3中	......	自 5上 至 7下	3,000	
西瓜	內地種	自 1上 至 3下	......	自 4下 至 8中	6,000	
烏瓜	....	自 2中 至 5上	......	......	2,000	謝花後二週間ニシテ收穫ス
			蕃薯寮廳			
					斤	
韮菜	....	......	12上	自 1 至 7	900	
蘿菜	....	12中下	2	自 3 至 7	1,200	
白菜	....	10	12上中	自 3 至10	750	
葱	....	11	2	自 4 至11	600	
茄子	....	10	11	自 2 至 6	450	
芹菜	....	6上中	7	自11 至翌4	750	
茼蒿	....	7上中	......	自10 至翌3	450	
菠薐草	....	8	......	自10 至翌3	900	
割菜	....	6中	8下	自10 至翌2	1,200	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	良品種	節期 播植	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
荇菜	………	12	……	自 2 至 3	900	
高麗菜	………	8上	自10 至11	自 2 至 3	900	
山東菜	………	7	自 8 至 9	自11 至 3	750	
阿緱廳						
葛菜	圓莖	自 8下 至10中	自 9下 至11上	自12 至 3	2,500	
（芥菜）	偏莖	9中	10下	……		
隔藍菜	………	9中	10下	自11 至12	1,000	
芹菜	冇亟 堅骨	自10 至 2	自11中 至 3中	自11下 至 4	3,500	
葱	朱葱	6	…..	7下	1,000	
白菜	山東白菜	自 9中 至10中	自10中 至11中	自11 至12	1,500	
	土白菜	10	….	11中	3,000	
高麗菜	………	自 9中 至10中	自10上 至11上	自 2中 至 3中	1,000	
冬荷菜	虎耳葉	自 8下 至 1上	……	自 9下 至 3中	3,000	
蕹菜	冇亟	自11 至 2	自11 至 3	……	6,000	一月ヲ除ク外年中採收シ得
茄茉菜	白 紅	2	……	3	2,000	
菠薐草	………	自11 至12	……	自12 至 2	1,500	
莕菜	………	…..	……	……	1,500	
煙吹	客人 香種	自12 至 1	……	自 2 至 4	3,000 2,000	客人種ハ食用ヲ主トシ 香種ハ香料用トナス
菜豆	紅菜豆	自 2 至 4	……	自 5 至 8	2,000	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
荷蘭豆	……	自10 至11	……	自12 至3	300	主トシテ第二期稻收穫跡地ニ栽培ス
菜頭	冬瓜白	自8 至12	……	自8 至3	5,000	別ニ梅花種牛撲ノ品種アリ
芋仔	檳榔心	11	……	自8 至10	3,000	紅心狗締ノ兩種モ亦良品ナリ
薑	大本	自2 至4	……	自5 至9	1,000	
茄子	長種	自10 至1	自11 至2	自1 至4	12,000	別ニ牛蘭撲ト云フ良品種アリ
蒜菜	堅骨	10	……	自11 至2	斤 1,500	
	軟骨	12	……	自3 至4	2,000	
韮菜	……	4	……	……	菜葉 2,500 花 70	播種後四十日目ヨリ收穫ヲ始メ年七回猶花一回ノ收穫ヲ得
綠竹筍	……	……	5	自6 至9	1,300	移植後二箇年ヲ經テ收穫ス
麻竹筍	……	……	5	8	700	移植後二箇年ヲ經テ收穫ス
茄肉菜	……	9	10上	自11 至12	500	
蕳西	細長	自9 至1	……	自11 至3	300	
冬瓜	粉白	自9 至11	自10 至12	自3 至6	2,000	
金瓜	……	自11 至1	自11 至1	自4 至6	2,000	
菜瓜	……	自12 至1	自12 至2	自5 至7	1,000	
莿瓜	……	自10 至11	自10 至12	自1 至4	3,000	
苦瓜	……	自9 至11	自10 至12	自3 至5	3,000	
瓜	……	自3 至4	4	自7 至8	3,000	
匏仔	青皮種	10	10	自4 至5	300	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表　(續)

鳳山廳						
種類名	良品種	節期			反當收量	備考
		播種	移植	收穫		
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
葱	………	自 1下 至 4下	自 2下 至 5上	自 4中 至 7下	自 3,069 至 4,092	
大根	………	自 1中 至 3下	……	自 3下 至 5下	自 5,115 至 7,161	
人參	………	自 1中 至 2下	……	目 3中 至 4下	自 3,069 至 4,092	
白菜	………	自 3中 至 6下	……	自 5上 至 8中	自 2,558 至 3,069	
結球白菜	………	自10上 至11下	……	自12中 至 2上	自 3,069 至 4,092	
韮菜	………	自 3上 至11上	自 4中 至12中	自 6中 至 2上	自 2,046 至 2,558	
芹菜	………	自 7下 至12上	自 9下 至 1中	自11上 至 3上	自 3,069 至 4,604	
蕹菜	………	自 2上 至 5下	自 3中 至 6下	自 4上 至 7下	自 3,069 至 4,581	
葛菜	………	自 8中 至10上	……	自10下 至12上	自 2,046 至 3,069	
菠薐草	………	自 9中 至10下	……	自11中 至12下	自 2,046 至 2,558	
菜豆	………	自 2中 至 4下	……	自 5上 至 6下	自 2,558 至 3,581	
甘藍	………	自 8下 至10中	自 9下 至11下	自11上 至 1下	自 4,092 至 5,115	
蕪菁	………	自 9上 至11上	……	自11中 至 2中	自 3,069 至 4,092	
茄子	………	自 2上 至 5上	自 3中 至 6中	自 4下 至 7下	自 3,069 至 4,092	
胡瓜	………	自 6上 至 7下	……	自 9中 至11上	自 5,115 至 6,138	
胡瓜（冬蒔）	………	自11上 至12中	……	自 1上 至 4下	自 5,115 至 6,138	
里芋	………	自 2上 至 3下	……	自 7中 至 9中	自 3,069 至 4,604	
茼蒿	………	自 9上 至11上	自10上 至12上	自11中 至 1中	自 2,046 至 3,069	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	主品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
薑	……	自11上 至3下	……	自5上 至9中	乃 3,069 至 4,092	
冬瓜	……	自10下 至12下	……	自4上 至5上	……	
西瓜	……	自1上 至2下	……	自6上 至8上	……	
苦瓜	……	自11上 至12上	……	自3下 至4下	……	
庵瓜	……	自11上 至12上	……	自5上 至6上	……	
恒春廳						
廣東白菜	……	9	……	自11 至翌2	……	
朝鮮白菜	……	9	……	自12 至翌2	……	
大根	梅花種	9	……	……	……	
葱	……	……	9	自11 至翌3	……	
茼蒿	……	9	……	自11 至翌2	……	
韮菜	……	9	……	自12 至翌1	……	
芹菜	……	2	……	自4 至6	……	
芥菜	……	9	……	12	……	
菜豆	……	3	……	自6 至9	……	
茄子	……	3	……	自7 至9	……	
里芋	……	3	……	12	……	
烏瓜	……	3	……	自6 至8	……	
冬瓜	……	3	5	自7 至11	……	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表（續）

種類名	良品種	節期 播種	節期 移植	節期 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
南瓜	....	3	5	自7 至11	....	
臺東廳						
割菜	....	8	9	12	....	
白菜	....	10	......	11	....	
高麗菜	....	9	10	2	....	
芹菜	....	8	10	12	....	
韮菜	....	10	......	1	....	
蒜仔	....	9	......	4	....	
葱	....	8	......	10	....	
薤	....	1	......	6	....	
茼蒿	....	9	......	12	....	
大根	....	9	......	12	....	
里芋	....	1	......	8	....	
薑	....	2	......	8	....	
茄子	....	2	3	5	....	
白瓜	....	3	.....	7	....	
胡瓜	....	3	......	5	....	
黄菜	....	9	......	12	....	
匏仔	....	10	......	3	....	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節 播種	期節 移植	期節 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
莿瓜	....	1	......	6	....	
冬瓜	....	12	......	翌8	....	
南瓜	....	2	......	7	....	
苦瓜	....	3	......	7	....	
			澎湖廳			
南瓜	....	1	......	自5 至6	1,500	
漬瓜	....	2	......	5	600	
冬瓜	....	1	......	自5 至6	1,000	
菜瓜	....	2	......	自4 至5	1,200	
苦瓜	....	2	......	自5 至6	800	
西瓜	....	2	......	自6 至7	1,200	
大根	....	自12 至翌7	......	自5 至10	1,000	
白菜	....	自12 至翌8	自1 至9	自5 至10	1,000	
高麗菜	....	6下	自8 至9	自2 至3	800	
芥菜	....	7	8	10	1,200	
葱	....	8上	......	10	600	
韮菜	....	......	......	......	1,800	
蒜仔	....	8	......	11	900	一定ノ期節ナク年中栽培シ得
菜豆	....	2	......	自4 至5	600	

本島各地ニ於ケル蔬菜栽培表 (續)

種類名	良品種	期節 播種	期節 移植	期節 收穫	反當收量	備考
		月 旬	月 旬	月 旬	斤	
芹菜	……	7	9	自10 至11	1,200	
菠薐草	……	10	……	11下	900	
菾菜	……	7	8下	10	1,200	
茼蒿	……	自9 至10	……	11下	600	
扁蒲	……	10	……	3	1,200	
荳薯	……	2	……	11	600	
茄子	……	1	3	6	1,500	
豌豆	……	9	……	12	300	

3. 廳別蔬菜價格表

臺北廳

種類名	單位ノ稱	月別價格 一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
蒜仔	一斤	20	16	12	10	……	……	……	……	……	……	32	30
葱仔	〃	12	12	10	12	10	12	16	20	15	15	12	10
白菜	〃	10	8	10	15	18	16	12	16	15	15	10	8
芥菜	〃	12	10	……	……	……	……	……	30	30	30	16	12
牛蒡	〃	32	30	32	24	20	14	16	20	40	64	64	50
高麗菜	〃	20	6	8	8	12	16	……	……	……	……	40	30
韮菜	〃	12	16	18	16	18	20	25	30	25	25	20	16
芹菜	〃	10	6	8	10	20	……	……	……	80	50	30	24

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格 一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
人参	一斤	24	16	20	24	28	30	....	....	....	....	....	....
葱頭	〃	50	64	100	100	80	48	48	44	40	40	32	40
茼蒿	〃	30	25	30	24	20	20	30	36	50	80	64	56
大根	〃	10	5	7	10	8	....	40	36	50	40	16	10
芋仔	〃	32	30	32	30	40	50	40	36	32	32	36	32
銅窩	〃	10	10	15	20	24	....	....	....	....	40	30	25
茄子	〃	....	....	....	64	40	20	10	13	35	40	40	50
莿瓜	〃	....	....	....	....	14	10	12	16	80	80	50	60
菜瓜	〃	....	....	....	....	25	20	16	....	....	....	....	....
庵瓜	〃	....	....	....	....	....	16	12	16	16	40	....	....
金瓜	〃	....	....	....	....	....	20	12	14	14	....	....	....
菜豆	〃	....	....	....	....	....	16	12	12	12	....	....	....

基隆廳

種類名	單位ノ稱	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
葱仔	一斤	36	40	40	32	32	36	40	48	50	42	48	46
蒜仔	〃	24	30	20	36	....	....	....	....	....	72	64	48
白菜	〃	....	....	....	48	40	42	36	36	40	....	....	....
卷心白菜	〃	96	128	120	....	....	....	....	....	....	....	96	104
芹菜	〃	32	26	32	....	....	....	....	....	....	....	96	46
高麗菜	〃	24	20	16	....	....	....	....	....	....	....	64	40
韮菜花	〃	....	....	....	....	....	....	240	200	....	....	....	....
碢仔菜	〃	36	40	....	....	....	....	....	....	....	....	....	40
香芹菜	〃	....	....	36	24	20	....	....	....	....	....	....	....

3. 廳別蔬菜價格表

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
菜頭	一斤	20	16	20	....	64	60	50	48	42	38	32	24
隔藍菜	ク	....	....	48	40	46	42	....	....	....	....	....	....
冬碣	ク	20	....	....	....	....	....	....	....	....	64	48	30
紅菜	ク	24	20	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
莧菜	ク	....	....	48	24	20	18	....	....	....	....	....	....
脚白筍	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	96	54	32	32
桂竹筍	ク	64	48	30	....	....	....	....	....	....	....	....	....
綠竹筍	ク	....	....	....	....	....	64	48	36	....	....	....	....
冬筍	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	96	88
莿瓜	ク	....	....	....	56	48	32	20	....	....	....	....	....
茄子	ク	....	....	88	80	56	44	32	30	32	36	....	....
肉豆	ク	....	....	56	48	40	44	....	....	....	....	....	....
菜豆	ク	36	40	42	....	....	....	....	....	....	....	....	....
蘸菜	ク	....	....	....	....	....	48	36	30	....	....	....	....
豆菜	ク	16	16	20	16	16	16	16	20	18	16	16	16
韮菜	ク	....	48	32	30	30	36	....	....	....	....	....	....
匏仔	ク	....	....	....	....	64	48	40	32	....	....	....	....
薑	ク	36	40	50	56	58	54	48	....	....	....	....	....
蕎頭	ク	30	28	36	32	30	28	24	....	....	....	....	....
芥菜	ク	....	....	....	36	32	36	30	32	....	....	....	....
苦瓜	ク	....	....	....	....	64	48	36	36	....	....	....	....
冬瓜	ク	....	....	....	....	....	24	20	16	16	....	....	....

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
金瓜	一斤	....	....	....	....	....	20	20	16	16	....	....	....
南瓜	ク	....	....	....	....	64	48	32	20	20	....	....	....
白葱頭	ク	96	88	80	72	72	64	64	....	....	....	....	....
野蜀葵	ク	...	....	....	48	36	36	36	....	....	....	....	....
牛蒡	ク	....	....	....	48	36	30	36	....	....	....	....	....
荷蘭豆	ク	48	40	48	....	....	..	..	....	....	96	64	48
蓮藕	ク	72	....	....	....	....	....	....	....	....	96	80	72
蕃薯葉	ク	....	....	....	....	24	20	16	16	....	....	....	....
葛菜	ク	....	....	....	....	48	24	16	16	....	....	....	....
宜蘭廳													
白菜	一斤	10	....	....	35	25	20	20	30	25	20	16	10
芥菜	ク	10	8	8	....	....	....	....	....	....	20	20	15
菜頭	ク	05	20	....	....	....	....	....	25	25	25	20	15
蒜仔	ク	30	20	20	30	40	40	....	....	....	50	45	30
芹菜	ク	15	15	20	25	30	30	50	50	50	40	30	25
高麗菜	ク	25	25	25	30	35	....	....	....	....	....	30	25
茄子	ク	....	....	....	....	50	50	40	35	50	60	....	....
薑	ク	....	....	....	....	....	60	30	20	10	10	8	....
芋仔	ク	....	....	....	30	30	25	18	18	18	18	25	30
冬瓜	ク	....	....	....	....	20	18	16	15	10	8	15	20
金瓜	ク	....	....	....	....	....	....	15	14	14	15	....	....
匏仔	ク	....	....	....	....	15	10	8	6	3	....	....	....

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
菜瓜	一斤	....	....	....	....	25	15	15	10	20	....	....	....
苦瓜	ク	....	....	....	....	....	25	20	10	15	....	....	....
冬蒿	ク	30	20	10	10	....	....	....	....	....	....	....	100
菜豆	ク	....	....	....	....	40	30	15	....	....	....	....	....
菠薐草	ク	30	25	25	20	20	....	....	....	....	....	....	40
葱仔	ク	35	45	40	20	20	20	20	20	20	25	30	35
蕹	ク	....	....	20	10	8	....	....	....	....	....	....	....
韮菜	ク	....	10	13	15	16	16	6	40	8	8	....	....
蒿仔菜	ク	10	10	5	5	....	....	....	....	....	20	20	15
紅菜	ク	20	15	15	20	10	....	....	....	40	30	30	20
莿菜	ク	....	....	....	30	15	6	....	....	....	....	....	....
隔藍菜	ク	10	....	....	....	....	....	....	....	....	....	20	15
香芹菜	ク	10	10	10	10	8	....	....	....	....	20	10	10
薦菜	ク	....	25	20	15	10	5	....	....	....	....	....	....
荅菜	ク	....	25	20	15	10	8	6	6	....	....	....	....
茄茉菜	ク	3	2	2	2	....	....	....	....	....	10	5	3
庵瓜	ク	....	....	....	....	20	15	10	....	....	....	....	....
荷蘭豆	ク	60	30	30	20	....	....	....	....	....	....	100	80
牛蒡	ク	70	70	70	60	50	50	....	....	....	70	70	80
人參	ケ	80	80	80	70	60	60	....	....	....	80	80	90
深坑廳													
芹菜仔	ク	18	8	8	7	7	7	....	....	80	50	20	10

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十日	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
葱仔	一斤	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
蒜仔	ク	10	8	8	8	8	....	....	....	....	40	30	15
紅菾菜	ク	....	....	30	30	30	20	10	....	....	....	....	....
甕菜	ク	....	....	....	50	40	30	30	20	10	....	....	....
茄子	ク	....	....	....	80	60	40	20	20	20	....	....	....
苦瓜	ク	....	....	....	....	50	40	25	25	....	....	....	....
莿瓜	ク	....	....	....	80	60	40	20	15	15	....	....	....
冬瓜	ク	....	....	....	30	25	20	10	8	8	....	....	....
菜瓜	ク	....	....	30	30	30	25	25	20	20	....	....	....
南瓜	ク	....	....	20	20	15	15	10	10	....	....	....	....
匏仔	ク	....	....	20	20	15	15	10	10	....	....	....	....
麻竹筍	ク	....	....	100	80	60	40	30	30	....	....	....	....
豆菜	ク	....	....	20	20	20	20	20	20	20	....	....	....
韮菜	ク	30	30	30	20	20	15	15	15	20	20	20	20
茼蒿	ク	20	20	....	....	....	....	....	....	....	....	30	30
鍋仔菜	ク	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....	....	....
豌豆	ク	25	20	....	....	....	....	....	....	....	....	100	70
加白筍	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	100	70	40	25
高麗菜	ク	30	20	15	15	15	12	12	12	12	12	12	12
芋仔	ク	....	....	....	....	....	50	50	40	40	40	40	40
芥菜	ク	4	4	....	....	....	....	....	....	....	....	20	10
菜豆	ケ	4	4	6	....	....	....	....	....	....	40	30	15
白菜	ク	....	....	30	20	20	20	20	20	20	....	....	....

廳別蔬菜價格表（續）

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
卷心白菜	一斤	…	…	…	80	60	50	40	40	30	…	…	…
大頭葱	ク	40	30	30	30	25	25	20	20	20	20	20	20
薑	ク	…	…	…	…	40	40	40	30	30	25	…	…
綠、筍	ク	…	…	…	…	100	80	40	30	30	…	…	…
桂竹筍	ク	80	60	40	40	…	…	…	…	…	…	…	…
韮菜花	ク	…	…	…	…	…	80	70	50	40	…	…	…
桃園廳													
芹菜	ク	10	7	…	…	…	…	…	…	…	100	30	20
葱	ク	20	30	30	20	30	40	30	20	10	10	10	20
白菜	ク	20	…	…	…	…	15	15	7	7	15	20	30
薤	ク	20	20	30	20	20	20	20	20	20	20	20	20
蒜仔	ク	15	15	20	30	30	…	…	…	…	…	60	50
茼蒿	ク	10	10	10	…	…	…	…	…	…	30	30	10
菠薐草	ク	15	15	15	…	…	…	…	…	…	…	30	15
荇菜	ク	…	…	…	20	15	…	…	…	…	…	…	…
刈菜	ク	10	4	4	…	…	…	…	…	20	20	20	15
大根	ク	5	4	5	…	…	…	…	30	30	30	30	20
茄子	ク	…	…	…	70	50	30	20	30	…	…	…	…
甕菜	ク	10	…	…	…	自20至40	20	10	10	10	10	10	10
萵苣	ク	10	8	8	…	…	…	…	…	…	…	30	15
冬瓜	ク	…	…	…	…	…	15	10	8	8	8	8	…
南瓜	ク	…	…	…	…	…	15	10	10	10	10	10	…

國立臺灣農業試驗所 1895 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
胡瓜	一斤	....	....	....	60	50	20	10	20	....	....	....	....
越瓜	ク	....	....	....	....	....	20	10	10	10	....	....	....
瓢仔	ク	....	....	....	....	30	20	10	10	....	....	....	....
苦瓜	ク	....	....	....	....	....	40	20	15	....	....	....	....
菜瓜	ク	....	....	....	....	....	20	10	10	....	....	....	....
菜豆	ク	....	....	....	30	20	10	10	....	....	....	....	....
甘藍	ク	10	10	15	20	20	....	....	....	....	....	....	20
鴨白芹	ク	20	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....	20
脚白筍	ク	20	....	....	....	....	....	....	....	....	100	自20 至40	20
薑	ク	30	30	30	30	30	30	5	2	2	15	20	30
甲芋	ク	50	50	50	50	50	50	50	50	40	30	45	50
筍	ク	....	....	40	30	20	60	15	15	20	....	....	....
蔥頭	ク	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
瓜哇薯	ク	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
牛蒡	ク	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
人參	ク	40	自30 至40	自30 至40	....	....	....	....	....	....	....	....	50
豌豆	ク	自40 至50	自50 至60	....	....	....	....	....	....	....	....	....	120
新竹廳													
菜心	ク	10	10	....	....	....	....	....	....	....	40	30	20
荷蘭豆	ク	20	15	....	....	....	....	....	....	....	50	30	20
隔林	ク	15	....	....	....	....	....	20	20	15	20	20	10
韮菜	ク	30	30	30	30	30	40	20	20	....	20	20	....

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
蒜仔	一斤	10	20	25	....	....	....	....	....	30	20	20	....
高麗菜	ク	12	20	20	....	....	....	....	....	....	....	....	10
芹菜	ク	8	10	15	....	....	....	....	50	30	20	20	10
莿瓜	ク	....	....	40	....	....	....	....	....	....	....	....	....
茄仔	ク	....	....	30	30	20	....	....	....	....	....	....	....
匏仔	ク	....	....	....	20	....	15	....	....	....	....	....	....
甕菜	一束	....	....	....	3	3	....	....	....	....	....	....	....
莧菜	ク	....	....	....	3	3	....	....	....	....	....	....	....
鹽菜	一斤	....	....	....	....	40	....	....	25	....	....	....	....
土白菜	ク	....	....	....	....	15	15	20	....	....	....	....	....
綠竹筍	ク	....	....	....	....	40	25	30	....	....	....	....	....
金瓜	ク	....	....	....	....	10	10	10	10	10	....	....	....
葱仔	ク	....	....	....	....	15	20	20	20	20	....	....	....
菜瓜	ク	....	....	....	....	25	20	....	10	....	....	....	....
冬瓜	ク	....	....	....	....	....	10	10	....	10	....	....	....
豆菜	ク	....	....	....	....	....	15	15	....	....	....	....	....
蕹	ク	....	....	....	....	....	30	....	15	15	....	....	....
菠薐草	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	20	20	20	10
白菜	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	....	40	20	15
					苗栗廳								
西瓜	ク	....	....	....	....	30	15	20	....	....	....	....	....
金瓜	ク	....	....	....	10	....	....	7	....	10	....	....	....

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
冬瓜	一斤	…	…	…	…	…	15	10	…	…	…	…	…
吊瓜	〃	…	80	…	…	25	40	…	…	…	…	…	…
菜瓜	〃	…	…	25	20	20	…	…	…	…	…	…	…
庵瓜	〃	…	…	…	15	…	5	…	…	…	…	…	…
茄子	〃	…	…	50	…	10	…	30	…	…	…	…	…
刈菜	〃	10	…	…	…	…	…	…	…	…	20	…	15
隔藍菜	〃	…	…	…	…	…	…	…	…	…	25	8	15
芹菜	〃	…	…	…	…	…	…	…	…	25	…	10	…
韮菜	〃	10	10	10	10	…	20	…	10	10	10	10	10
葱仔	〃	…	30	…	…	…	20	…	…	…	…	…	30
蒜仔	〃	…	20	…	…	…	…	…	…	…	…	…	2
白菜	〃	30	…	…	…	…	40	…	…	…	8	…	…
茄茉菜	〃	…	…	…	…	…	…	…	…	10	…	…	5
脈仔菜	〃	10	…	8	…	…	…	…	…	…	…	10	…
喎菜	〃	…	…	15	…	…	…	…	…	…	5	…	…
苦麥	〃	…	…	…	…	…	20	…	…	…	5	…	…
薗菜	〃	…	…	…	20	…	…	15	…	…	…	…	…
芥菜	〃	15	…	…	…	…	…	…	…	…	20	…	10
菜頭	〃	…	…	20	…	…	…	…	…	20	…	…	5
莕菜	〃	…	7	…	…	…	3	…	…	…	…	…	10
芋仔	〃	…	…	…	…	…	30	…	20	…	…	…	…
蕃薯	〃	…	…	…	…	…	…	8	…	…	…	3	…
麵芋	〃	…	…	…	…	…	…	…	30	…	…	…	…

廳別蔬菜價格表 (續)

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

臺中廳

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
葱	一斤	40	40	40	40	35	35	35	35	35	35	40	40
大根	ク	8	8	8	8	25	25	25	25	25	25	8	8
白菜	ク	10	10	10	10	16	16	16	16	16	16	10	10
芹菜	ク	25	25	25	25	....	....	....	....	....	....	25	25
韮菜	ク	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
萵苣	一把	3	3	3	3	....	....	....	....	....	....	3	3
菠薐草	一斤	15	15	15	15	....	....	....	....	....	....	15	15
茼蒿	ク	13	13	13	13	....	....	....	....	....	....	13	13
芥菜	ク	8	8	8	8	....	....	....	....	....	....	8	8
人參	百匁	50	50	50	50	....	....	....	....	....	....	50	50
蕪菁	ク	20	2	2	2	....	....	....	....	....	....	20	20
野蜀葵	ク	60	60	60	60	....	....	....	....	....	....	60	60
甘藍	一斤	20	20	20	20	....	....	....	....	....	....	20	20
山東白菜	ク	16	16	16	16	....	....	....	....	....	....	16	16
茄子	ク	40	40	40	40	20	20	20	20	20	20	40	40
胡瓜	ク	60	60	60	60	10	10	10	10	10	10	60	60
荷蘭豆	ク	30	30	30	30	....	....	....	....	....	....	30	30
菜豆	ク	....	....	....	....	16	16	16	16	16	16	....	....
扁蒲	ク	....	....	....	....	20	20	20	20	20	20	....	....
里芋	ク	....	....	....	....	35	35	35	35	35	35	....	....
苦瓜	一箇	....	....	....	....	15	15	15	15	15	15	....	....
牛蒡	百匁	....	....	....	....	30	30	30	30	30	30	....	....

廳別蔬菜價格表（續）

種類名	單位ノ稱	月別價格 一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
南瓜	百匁	....	....	....	....	10	10	10	10	10	10	....	....
		彰化廳（彰化街附近ニ於テ）											
大根	一斤	4	4	4	5	10	13	17	20	12	12	6	4
葱仔	〃	20	20	20	10	10	10	10	10	10	10	10	14
竹筍	〃	60	30	20	16	5	18	18	18	....	100	80	40
隔藍菜	〃	40	60	10	....	....	....	20	10	10	10	10	4
冬瓜	〃	8	8	....	....	....	....	....	....	....	14	8	8
皇帝豆	〃	40	40	40	....	....	....	....	....	60	60	40	40
飛翻菜	〃	6	10	....	....	....	....	....	....	....	....	13	10
芹菜	〃	5	6	8	10	20	....	....	....	....	20	12	7
山東白菜	〃	14	....	....	....	....	....	....	....	....	32	20	8
芥菜	〃	3	3	....	....	....	....	....	....	....	10	6	3
蕹菜	〃	....	10	5	5	5	5	5	....	....	....	....	....
白菜	〃	20	20	20	20	....	....	25	20	20	10	10	15
蒜仔	〃	20	20	....	....	....	....	....	....	50	40	30	20
菜豆	〃	40	30	20	20	20	15	15	....	....	25	15	100
茄仔	〃	20	15	10	8	6	5	....	....	....	....	....	....
西瓜	一箇	....	....	....	....	150	100	....	....	....	....	....	....
韮菜	一斤	30	30	28	28	26	25	28	26	29	28	24	24
荅菜	〃	....	....	....	8	6	5	....	....	....	....	....	....
		南投廳											

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格 一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
蕹菜	一斤	....	30	20	21	16	10	12	13	15	9	18	....
茼蒿	ク	16	18	15	15	20	....	....	....	....	20	17	13
莕菜	ク	16	16	20	15	15	....	....	....	20	20	14	10
蔥仔	ク	40	40	47	43	38	36	30	23	25	31	30	40
白菜	ク	15	10	15	20	18	20	41	23	23	19	17	18
隔年菜	ク	15	20	....	....	....	....	....	....	40	20	15	13
芹菜	ク	16	17	18	20	....	....	....	70	55	46	33	26
蒜仔	ク	13	21	19	36	....	....	....	....	52	43	31	25
角仔菜	ク	10	10	....	....	....	....	....	....	30	20	15	10
刈菜	ク	7	5	5	....	....	....	....	....	....	20	14	8
茄子	ク	....	....	30	28	23	23	17	17	....	....	....	....
菜頭	ク	5	4	2	....	....	25	20	20	....	9	10	6
菜豆	ク	....	....	30	28	32	30	40	30	30	....	....	....
韮菜	ク	21	21	22	23	20	20	24	20	20	21	18	19
隔藍菜	ク	18	19	5	....	....	....	....	35	28	25	25	16
芫荽	ク	20	30	....	....	....	....	....	....	....	....	30	20
冬瓜	ク	10	8	....	....	....	....	....	....	....	....	8	8
芥菜	ク	6	....	....	....	....	....	....	....	....	20	18	12
菠稜	ク	20	20	10	....	....	....	....	....	30	30	27	24
茄茉菜	ク	5	5	....	....	....	....	....	....	....	5	8	7
[illegible]仔菜	ク	11	12	12	....	....	....	....	....	....	12	15	14
[illegible]酸	ク	30	25	....	....	....	....	....	....	....	70	60	45
茼蒿	ク	....	....	....	....	....	....	....	30	30	30	20	20

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
胡瓜	一斤	....	....	50	40	40	....	....	....	....	....	....	....
南瓜	〃	....	....	20	20	15	15	....	....	....	....	....	....
甕菜	〃	....	....	26	21	18	15	15	9	10	....	....	....
大根	〃	....	....	....	....	....	....	....	....	40	35	35	35
菠薐草	〃	....	....	....	....	....	....	....	....	35	35	35	35
菠蔡菜	〃	15	....	....	....	....	....	....	....	20	20	20	15
荇菜	〃	....	....	...	9	5	5	3	....	....	....	....	....
荷蘭豆	〃	56	26	....	....	....	....	....	....	....	....	80	72
銅蒿菜	〃	10	10	....	....	....	....	....	....	....	20	20	10
蕎仔	〃	....	....	28	24	20	18	....	....	....	....	....	....
竹筍	〃	....	....	....	....	25	20	7	....	....	....	....	....
薑	〃	....	....	....	....	40	20	20	....	....	....	....	....
菜瓜	〃	....	....	....	....	....	18	15	10	....	....	....	....
苦菜	〃	....	....	....	20	15	10	....	....	....	....	....	....
庵菜	〃	....	....	....	15	10	5	....	....	....	....	....	....
脚白筍	〃	....	....	....	....	....	....	....	88	56	40	....	....
斗六廳													
白菜	一斤	9	....	....	30	20	20	18	15	12	10	9	9
芥菜	〃	20	....	....	....	....	....	....	....	20	15	12	12
苳蒿	〃	20	30	30	....	....	....	....	....	....	40	30	25
菠薐草	〃	15	16	17	....	....	....	....	....	....	30	20	18
葱仔	〃	....	....	50	45	40	40	30	25	25	25	25	25

廳別蔬菜價格表（續）

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
芹菜	一斤	20	20	25	....	....	....	....	....	....	40	25	20
萵仔菜	ク	25	....	....	....	....	....	....	....	....	....	25	25
菜豆	ク	....	....	....	25	....	....	....	....	....	....	....	....
薑	ク	....	....	80	60	45	25	20	15	15	....	....	....
莞荽	ク	40	40	50	60	....	....	....	....	....	100	50	40
山東白菜	ク	25	30	....	....	....	....	....	....	....	....	....	50
高麗菜	ク	40	40	50	50	....	....	....	....	....	....	....	50
蒜仔	ク	18	25	30	40	....	....	....	....	40	25	20	15
韮菜	ク	25	25	25	30	40	40	36	30	25	25	25	25
蕹菜	ク	....	....	20	12	8	7	8	10	12	12	....	....
荷蘭豆	ク	30	40	....	....	....	....	....	....	....	....	80	40
菜頭	ク	8	12	15	....	....	....	....	....	25	25	8	6
芋仔	ク	....	....	....	....	....	50	25	18	25	40	50	....
荇菜	ク	....	....	....	....	....	....	....	12	10	10	10	10
菜瓜	ク	....	....	....	....	....	25	25	18	....	....	....	....
肉豆	ク	12	12	....	....	....	....	....	....	....	25	18	12
金瓜	ク	18	....	....	....	....	....	25	18	12	15	18	18
皇帝豆	ク	35	46	45	45	45	....	....	....	90	70	48	35
莿瓜	ク	....	....	....	45	35	48	....	....	....	....	....	....
柱薯	ク	....	....	....	....	....	45	45	48	....	....	....	....
西瓜	ク	....	....	....	....	....	35	35	48	....	....	....	....
牛蒡	ク	....	....	....	....	90	90	90	80	90	70	80	80
庵瓜	ク	....	....	....	....	25	20	15	12	10	....	....	....

廳別蔬菜價格表（續）

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
隔藍菜	一斤	18	12	....	....	....	....	....	....	35	25	25	20
脚白筍	ク	....	....	....	....	...	....	....	....	....	120	90	70
茄子	ク	....	....	....	....	40	35	25	30	....	....	....	....
							嘉義廳						
白菜	一斤	10	10	7	5	5	5	5	10	10	5	4	7
芹菜	ク	7	7	10	....	....	....	....	....	....	....	10	7
蕹菜	ク	....	....	....	5	7	7	10	10	....	....	....	....
隔年菜	ク	....	5	7	10	15	20	25	15	....	....	....	....
紅菜	ク	....	....	7	10	10	10	....	....	....	....	....	....
荇菜	ク	....	....	....	14	14	14	17	20	15	10	....	....
沾酸	ク	30	35	30	25	....	....	....	....	....	....	....	30
茼蒿	ク	....	....	20	15	10	7	....	....	....	....	....	....
山東白菜	ク	25	25	25	15	12	10	....	....	....	....	....	20
葱仔	ク	20	20	15	20	25	30	30	35	30	20	20	20
久菜	ク	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
茄茉菜	ク	15	10	7	....	....	....	....	....	....	....	....	15
高麗菜	ク	35	30	30	30	35	....	....	....	....	....	....	....
飛龍菜	ク	....	7	10	10	10	10	....	....	....	....	....	....
路菜	一斗	....	....	....	200	150	200	250	....	....	....	....	....
菜頭	一斤	20	20	15	13	12	10	7	....	....	....	25	25
茄子	一個	....	....	8	10	8	5	4	....	....	....	....	....
菜瓜	一斤	....	....	4	3	2	1	....	....	....	....	....	....

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
金瓜	一斤	....	....	....	20	20	10	10	....	....	....	....	....
南瓜	〃	....	....	....	40	30	20	30	30	....	....	....	....
匏仔	〃	....	....	30	20	15	10	....	....	....	....	....	....
冬仔	〃	....	....	....	....	20	15	15	10	....	....	....	....
芋仔	〃	10	20	25	35	....	....	....	30	20	20	15	15
菜豆	〃	....	....	....	....	....	20	20	15	15	....	....	....
胡瓜	〃	....	....	30	25	20	20	25	....	....	....	....	....
芥菜	〃	15	10	10	10	....	....	....	....	....	....	....	....
薑	〃	....	....	....	....	....	....	....	50	40	30	30	30
鹽水港廳													
韮菜	一斤	26	25	28	28	29	28	31	31	28	28	26	28
蒜仔	〃	27	26	21	17	21	....	....	....	....	44	28	25
芹菜	〃	16	16	10	14	....	....	....	....	23	....	....	....
茄子	〃	....	26	20	16	14	30	18	18	..	21	18	25
白菜	一把	10	4	3	....	....	....	13	12	10	8	7	11
冬高菜	〃	3	3	7	4	....	....	....	....	....	....	4	5
蕹菜	〃	....	....	5	6	5	4	4	4	4	4	4	3
隔藍菜	〃	5	4	4	4	3	2	....	....	10	8	10	7
荇菜	〃	4	5	5	5	5	5	5	3	3	3	2	2
胡荽	一斤	45	50	54	56	48	33	60	50	40	60	66	56
菜頭	〃	7	5	5	....	....	....	....	....	10	16	10	8
芥菜	〃	25	25	19	16	22	21	19	22	17	18	24	13

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
葱仔	一斤	25	22	24	21	29	28	27	28	31	20	24	13
飛苳菜	ク	16	5	15	16	16	....	....	....	20	22	22	18
茄茉菜	一把	3	....	....	....	....	....	....	....	....	8	7	4
紅菜	一斤	16	14	11	14	13	12	20	....	....	....	....	....
菜荳	ク	....	....	....	30	22	20	12	15	12	20	20	....
高麗菜	ク	....	25	25	28	28	....	....	....	....	....	....	....
荷蘭荳	ク	20	16	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
莿瓜	ク	....	....	22	18	10	6	....	....	....	....	....	....
越瓜	ク	....	....	10	8	6	8	9	....	....	....	....	....
豆仔薯	ク	48	48	....	35	35	35	26	26	24	24	20	20
菜瓜	一箇	....	....	20	16	....	30	16	8	8	6	....	....
匏仔	ク	....	....	40	35	35	28	28	27	27	20	20	30
茄茉菜	一把	....	....	....	....	....	....	....	5	5	5	5	5
竹筍	一斤	....	....	....	....	50	32	36	30	....	....	....	....
芋頭	ク	....	....	....	....	....	25	22	22	22	....	....	....
金瓜	ク	40	30	....	....	....	....	10	10	8	8	7	6
苦瓜	ク	....	....	24	18	18	10	....	....	....	....	....	....
皇帝荳	ク	....	....	....	....	....	12	10	10	9	9	8	8
薑	ク	....	....	....	....	....	40	40	32	20	....	....	....
臺南廳													
大根	一斤	....	....	....	....	....	25	25	25	20	20	15	....
甘藍	ク	30	25	20	15	....	....	....	....	....	....	30	30

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
群帶豆	一斤	....	....	60	50	45	35	30	....	....	....	....	....
茄子	ク	40	35	35	30	35	40	50	....	....	....	....	....
韮菜	ク	....	40	40	....	....	....	....	....	....	....	....	....
刈菜	ク	....	....	....	....	....	20	20	....	....	....	....	....
薑	ク	....	....	....	40	40	40	40	40	40	40	....	....
庵瓜	ク	....	30	30	20	20	15	15	15	....	....	....	....
白菜	ク	30	25	....	....	....	....	....	....	....	....	35	30
葱	ク	....	....	....	40	35	30	30	30	....	....	....	....
芹菜	ク	30	30	30	30	....	....	....	40	40	40	35	30
蒜仔	ク	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....	25	25
苦瓜	ク	....	....	40	40	35	35	35	35	....	....	....	....
飛龍菜	ク	20	20	....	....	....	....	....	....	35	35	30	20
冬瓜	ク	....	....	....	....	....	....	....	30	30	....	....	....
莿瓜	ク	20	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....	....
北瓜	ク	20	20	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....
金瓜	ク	....	20	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....
菜瓜	ク	....	....	20	20	20	20	20	....	....	....	....	....
竹筍	ク	....	....	....	45	40	40	40	40	....	....	....	....
茼蒿	ク	30	30	30	....	....	....	....	....	30	30	30	30
匏仔	ク	....	20	20	20	20	20	20	....	....	....	....	....
人参	ク	....	30	30	30	30	30	30	....	....	....	....	....
牛蒡	ク	....	30	30	30	30	30	30	....	....	....	....	....
荷蘭荳	ク	24	24	....	....	....	....	....	....	....	....	40	36

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
肉豆	一斤	20	16	....	....	....	....	....	....	....	30	28	28
皇莢荳	ク	30	30	28	24	....	....	....	....	....	30	30	30
蕹菜	ク	40	40	36	30	24	18	18	....	....	....	....	....
葱	ク	40	40	30	30	28	28	28	28	28	....	....	....
隔藍菜	ク	28	28	....	....	....	....	....	....	40	40	38	38
紅菾菜	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	....	28	28	18
茄茉菜	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	20	20	18	16
猪公牙荳	ク	18	18	18	....	....	....	....	....	....	....	24	24
荳仔薯	ク	40	40	40	....	....	....	....	....	....	....	50	50
白花豆	一升	40	40	40	....	....	....	....	....	....	....	46	46
馬鈴薯	一斤	60	60	58	58	58	58	58	60	60	60	60	60
馬齒豆	一升	48	48	46	46	46	46	40	40	40	40	40	40
佳笛筍	一斤	30	30	....	....	....	....	....	....	40	40	40	40
芋仔	ク	30	30	30	36	36	40	40	40	40	40	40	40
蓮根	ク	....	....	50	50	50	48	40	....	....	....	....	....
關刀豆	ク	28	28	20	20	....	....	....	....	....	....	....	....
花椰菜	ク	40	40	....	....	....	....	....	....	....	....	50	50
長薯	ク	....	....	20	20	18	....	....	....	....	....	....	....
甜瓜	ク	....	....	....	....	40	40	40	40	....	....	....	....
西瓜	ク	....	....	....	50	50	50	50	40	40	....	....	....
烏瓜	ク	....	....	....	30	30	30	30	34	30	....	....	....
千成茄子	ク	30	30	30	30	30	30	....	....	....	....	30	30

廳別蔬菜價格表（續）

種類名	單位ノ稱	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
蕃薯寮													
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
韮菜	一斤	....	....	....	....	40	....	....	....	....	....	....	....
蘿菜	ク	....	....	....	....	15	....	....	....	....	....	....	....
白菜	ク	....	....	....	....	....	....	....	30	....	....	....	....
葱	ク	....	....	....	....	....	....	40	....	....	....	....	....
茄子	ク	....	....	....	20	....	....	....	....	....	....	....	....
芹菜	ク	25	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
茼蒿	ヤ	10	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
菠薐草	ク	15	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
割菜	ク	....	35	....	....	....	....	....	....	....	....	....	35
荇菜	ク	....	10	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
高麗菜	ク	....	40	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....
山東白菜	ク	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	35
阿緱廳													
冬瓜	一斤	....	....	30	10	6	10	....	....	....	....	....	....
金瓜	ク	....	....	....	20	10	80	....	....	....	....	....	....
菜瓜	ク	....	....	....	....	30	20	10	....	....	....	....	....
莿瓜	一箇	35	20	10	8	....	....	....	....	....	....	....	....
苦瓜	一斤	....	....	50	30	15	....	....	....	....	....	....	....
庵瓜	ク	....	....	....	....	....	40	15	20	....	....	....	....
匏仔	ク	....	....	....	30	10	....	....	....	....	....	....	....
茄子	一箇	10	10	5	5	5	....	....	....	....	....	....	....

廳別蔬菜價格表 （續）

種類名	單位ノ稱	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
蕈	一斤	....	....	....	....	30	30	20	30	8	....	....	....
菜頭	〃	3	2	2	....	....	....	....	100	50	50	10	10
芋仔	〃	....	....	....	....	....	....	....	30	12	12	....	....
山東白菜	〃	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	40	8
土白菜	〃	3	5	5	8	10	10	10	10	10	8	5	3
高麗菜	〃	2	40	30	30	....	....	....	....	....	....	....	....
冬蘭菜	〃	8	6	6	....	....	....	....	....	25	25	10	8
蕹菜	〃	....	14	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
葛菜	〃	13	10	7	....	....	....	....	....	....	....	....	....
隔藍菜	〃	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	20	10
菠薐草	〃	10	15	....	....	....	....	....	....	....	....	....	30
芹菜	〃	8	15	15	30	....	....	....	....	....	....	60	35
葱	〃	20	13	13	15	20	30	25	15	20	30	30	15
蒜仔	〃	20	20	25	30	....	....	....	....	....	....	8	35
韮菜	〃	10	16	16	20	20	25	30	35	15	15	30	10
茄茉菜	〃	3	....	....	....	....	....	....	....	....	....	20	9
莕菜	〃	....	....	....	....	....	....	....	....	....	20	15	15
煙吹（客人）	〃	....	16	16	16	....	....	....	....	....	....	....	....
煙吹（香）		....	40	40	40	....	....	....	....	....	....	....	....
荷蘭豆	〃	25	16	10	....	....	....	....	....	....	....	....	30
綠竹筍	〃	....	....	....	....	12	12	40	45	35	....	....	....
麻竹筍	〃	....	....	....	....	....	....	20	20	....	....	....	....
菜豆	〃	....	....	....	12	16	16	20	....	....	....	....	....
薗茜	〃	20	16	..16	....	....	....	....	....	....	....	24	20

廳別蔬菜價格表 (續)

鳳山廳

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
葱	一斤	....	....	....	30	30	25	25	30	30	30	....	....
大根	一把	....	....	....	12	12	12	....	....	....	....	....	....
人參	〃	....	....	....	35	35	35	....	....	....	....	....	....
白菜	一斤	....	....	....	....	20	20	18	18	18	....	....	....
結球白菜	〃	20	20	25	25	....	....	....	....	....	....	....	....
韮菜	〃	....	20	20	20	20	20	18	18	20	20	25	25
芹菜	〃	30	30	30	30	....	....	....	....	....	....	35	35
葛菜	〃	....	....	....	....	....	....	....	....	....	20	20	20
蕹菜	〃	....	....	....	12	12	10	10	10	....	....	....	....
菠薐草	〃	25	25	....	....	....	....	....	....	....	....	28	28
菜豆	〃	....	....	....	....	30	30	30	30	....	....	....	....
甘藍	〃	30	30	30	....	....	....	....	....	....	....	....	30
蕪菁	一把	30	30	30	....	....	....	....	....	....	....	30	30
茄子	一斤	....	....	....	20	20	25	25	25	....	....	....	....
胡瓜	一本	12	12	10	10	10	....	....	....	12	12	10	10
里芋	一斤	....	....	....	....	....	....	30	30	25	25	25	....
茼蒿	〃	20	20	20	....	....	....	....	....	....	....	25	25
薑	〃	....	....	....	....	40	40	30	30	30	30	....	....
冬瓜	〃	....	....	....	25	25	....	....	....	....	....	....	....
西瓜	一箇(五百匁)	....	....	....	....	....	500	500	500	....	....	....	....
苦瓜	一箇	....	....	30	30	30	....	....	....	....	....	....	....
庵瓜	〃	....	....	....	....	15	15	....	....	....	....	....	....

廳別蔬菜價格表 (續)

恒春廳

種類名	單位ノ稱	月別價格 一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
大根	一斤	24	24	20	16	....	....	....	64	48	40	30	24
茼蒿	〃	25	25	20	20	....	....	....	....	....	....	30	30
葱	〃	20	24	28	32	40	50	60	48	35	28	20	20
芹菜	〃	40	32	28	28	20	20	....	....	....	....	....	....
菜豆	〃	....	....	....	....	60	50	42	40	30	30	....	....
茄子	〃	....	....	....	50	40	35	30	25	35	....	....	....
韮菜	〃	32	32	32	38	40	35	30	24	20	20	25	30
芥菜	〃	15	15	15	....	....	....	....	30	25	20	15	15
廣東白菜	〃	10	10	10	15	20	20	25	30	25	20	15	15
朝鮮白菜	〃	32	30	25	....	....	....	....	....	....	....	....	35
芋仔	〃	20	30	....	....	....	....	....	30	25	20	20	15
烏瓜	〃	....	....	....	....	....	30	20	20	15	....	....	....
冬瓜	〃	....	....	....	....	....	....	32	29	24	20	15	15
南瓜	〃	....	....	....	....	....	....	15	15	10	10	10	10
胡瓜	〃	....	....	....	....	80	70	60	48	30	20	....	....

臺東廳

本廳ニ於テハ普通農閑ヲ以テ單ニ自家用トシテ少量宛栽培スルノミニシテ別ニ販賣用ノ目的ヲ以テ栽培スル者ナク隨テ市價判明セス唯需要者ハ番人ノ持來ルヲ適宜代價ヲ評定シ賣買スルノ慣習アルノミ

澎湖廳

種類名	單位ノ稱	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
南瓜	一斤	....	....	....	....	24	20	15	13	13	....	....	....

廳別蔬菜價格表 (續)

種類名	單位ノ稱	月別價格											
		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
		厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘	厘
越瓜	一斤	....	....	....	....	35	30	30	18	....	....	....	....
冬瓜	ク	....	....	....	....	30	20	15	15	15	....	....	....
菜瓜	ク	....	....	....	30	25	20	15	15	....	....	....	....
苦瓜	ク	....	....	....	....	30	30	25	20	....	....	....	....
西瓜	ク	....	....	....	....	....	35	25	22	....	....	....	....
大根	ク	10	16	16	30	25	20	20	18	20	15	12	12
白菜	ク	10	10	17	13	15	20	20	20	16	16	10	12
高麗菜	ク	36	36	30	....	....	....	....	....	....	....	....	....
芥菜	ク	7	7	8	10	....	....	....	....	....	....	....	....
葱	ク	24	24	30	....	....	....	....	....	....	30	24	24
韮菜	ク	24	24	28	28	28	28	24	24	20	20	22	20
蒜仔	ク	36	36	20	....	....	....	....	....	....	....	48	40
菜豆	ク	....	....	....	40	35	28	25	20	20	20	....	....
芹菜	ク	12	16	16	....	....	....	....	....	30	....	16	12
菠薐草	ク	16	16	20	....	....	....	....	....	....	4	24	20
菾菜	ク	3	3	3	....	....	....	....	....	....	....	3	3
茼蒿	ク	10	10	10	....	....	....	....	....	....	....	10	10
萹蒲	ヶ	....	....	30	25	20	....	....	....	....	....	....	....
豆薯	ク	35	32	....	....	....	....	....	....	....	....	48	40
茄子	ク	....	....	....	....	....	38	37	30	....	....	....	....
豌豆	ク	14	12	....	....	....	....	....	....	....	....	....	16
豆萠	ク	自18 至28	....	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28	自18 至28

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第五　果　樹

1.　種類表

●柑橘（主ナルモノ）　土名柑橘（カムキヤツ）芸香科

品種名		形狀	大小	色彩（外皮）	中空	外皮ノ厚薄	皮離レノ難易	漿液ノ多少	貯藏
柑類	椪柑	扁圓	大	帶黄赤色	大	薄	易	少	短
柑類	雪柑	橢圓	小	同	無	厚	最難	多	長
柑類	桶柑	圓	中	帶黄色	小	同	難	少	同
欒類	文旦	圓錐	小	淡黄綠色	小	薄	同	少	同
欒類	斗柚	扁圓	大	同	大	厚	同	少	同
夏橙		扁平	最大	淡黄色	小	薄	易	多	短
ワシントン子ーヴルオレンジ		橢圓	大	橙色	無	厚	最難	多	長

備考　夏橙及ワシントン、子ーヴル、オレンジハ一二年前ヨリ結實ヲ見ルニ至リシモノニシテ夏橙ハ品質優良ナレトモ外皮薄ク果肉多漿貯藏ニ堪ヘス、ワシントン、子ーヴルオレンジハ品質優良後來大ニ有望ナリ、右ノ外本島ニ柑類ニテハ海梨、虎頭柑橘、類ニテハ甘橘、酸橘、金橘類、佛手柑類、欒類ニテハ白柚、樟柚アリ

●桃　土名桃仔（トーア）薔薇科

品種名	大小	果皮色	果肉色	品質等級	一斤ノ箇數	備考
紅桃	大	帶紅色	帶紅綠色	1	10	紅桃最モ多ク栽培シ全產額ノ凡ソ九割ヲ占ム肉硬クシテ味劣等ナレトモ在來種中ノ良種ナリ
早桃柄	大	帶紅色細毛多シ	淡紅色	2	14	早生ナルヲ以テ名アリ
苦桃	小	淡黄綠色	白色	3	40	多ク實生ニシテ果形小苦味アリ生食ニ適セス鹽漬トス

種類表 (續)

●李　土名李仔(リア)薔薇科

品種名	形狀	大小	果肉色	種核分離難易程度	味
紅肉李	稍長	大	濃紅色ニ黃綠色ノ斑點アリ	1	最不良
合李	圓	中	濃紅色	2	良
黃肉李	稍長	大	淡黃	4	不良
小粒李	圓	小	濃紅色	3	最良

●龍眼　土名龍眼(リエンゲン)無患子科

果實ノ大小ニヨリ福眼、糖酸眼、水肉眼、紐仔眼ノ四種ニ分チ或ハ品質ノ如何ニ關セス大粒ノモノヲ福眼、小粒ノモノヲ紐仔眼、中粒ノモノヲ中眼ト稱スルモノアリテ一定セス而シテ福眼最モ優良ナリ

●檬果　土名樣仔(ソアヤ)漆樹科

品種名	形狀	大小	纖維ノ多少	種核ノ大小	味	收量
柴樣仔	橢圓	大	多	大	甘味多シ	少
肉樣仔	橢圓ニシテ兩端尖レリ	小	少	小	甘味少シ	多

●枇杷　土名枇杷(ピーペー)薔薇科

品種名	形狀	大小	味	收量	果實ニ對スル果肉ノ歩合
圓形種	圓	小	甘味多シ	少	64%
長形種	長	大	酸味多シ	多	68%

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

種類表 (續)

●蓮霧　土名蓮霧(レンブ)　金桃孃科

品種名	形狀	大小	色彩	漿液ノ多少	味	收量
紅色	長圓錐形	小	紅色	多	甘味少シ	多
桃色	短圓錐形	大	桃色	少	甘味多シ	最多
綠色	長圓錐形	中	綠色	最多	酸味多シ	少

●柿　土名柿仔(キア)　柿樹科

金瓜柿ハ大粒ニシテ長方形ナリ、時柿ハ中粒ニシテ前種ヨリ稍長形ニシテ核ヲ有スルコト極メテ少シ、尖頂柿ハ圓錐形ニシテ大形種中最モ優良ナリ、前三種共澁柿ニシテ木灰汁ヲ用ヒ又タ他ノ方法ニテ澁味ヲ去リ食用ニ供ス

●蕃石榴　土名朳仔(パラ)或ハ菲菝(ナポア)金桃孃科

品種名	大小	外皮色	果肉色	皮ノ厚薄	生熟ノ早晚
紅心	大	淡黃色	淡桃色	中	早
白心	小	灰色	帶白色	薄	中
青心	中	帶綠色	帶綠黃色	厚	晚

●香蕉　土名芎蕉(キエンチヨウ)　蘘科

品種名	草丈	房ノ大小	果實ノ大小	果皮ノ厚薄	味	栽培ノ多少
北蕉	高	大	大	厚	劣	多
米蕉(粉蕉)	低	小	小	薄	優	少

種類表 (續)

●鳳梨 土名苼萊(オンライ) 鳳梨科

品種名	識別點	果ノ大小	味ノ優劣順	分布地方
紅 皮	熟シタル果皮帶紅色	中	2	臺北、鳳山、臺中、彰化
黃 皮	同 淡黃色	大	3	嘉義
靑 皮	同 綠靑色	小	1	嘉義
無 刺	葉緣ニ刺ナシ	大	3	嘉義、彰化

備考 普通栽培スルハ紅皮種ニシテ鳳山、彰化ノモノ果大ニシテ味亦良好ナリ

2. 栽培表 (其一)

種類名	繁殖法	砧木	播種期	接木期	移植苗ノ年齡	移植後成木期	收穫年限
柑 橘	切接、芽接高取(蘗ノミ)	枳殼橘	....	月 月 2—3	1年生—2年生 高取ハ二箇月ニテ苗トナル	2—3年	27年(新竹) 37年(彰化)
桃	割 接	實生	....	12	1年生—2年生	4年	17年
李	根 分	....	....	....	1年生	3年	22—23年
龍 眼	實 播	....	月 月 7—9	....	2年生	10年	60—70年
檬 果	實 播	....	6—7	....	7—8箇月生	7—8年	190年
枇 杷	實 播	...	4—5	....	3年生	5年	25—35年
蓮 霧	高取、插木、實播	....	....	....	40日生(高取)	3—4年(接木高) 1—2年(實生)	....
柿	割 接	實生	....	1—2	1年生	4—5年	....
蕃石榴	實 播	....	7—8	....	6—7箇月生	5年	20年

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

栽培表（其一續）

種類名	繁殖法	砧木	播種期	接木期	移植苗ノ年齡	移植後成木期	收穫年限
香蕉	根分	……	……	……	1箇月生	12—14箇月	1年
鳳梨	根分	……	……	……	3箇月生	3年	1年

2. 栽培表（其二）

種類名	畦幅	株間	苗木數	移植期	開花期	收穫期	收量（平均）
	尺	尺	本				
柑橘	15.0（新竹） 12.0（彰化）	15.0（新竹） 12.0（彰化）	47（新竹） 73（彰化）	2—3月（新竹） 11—4月（彰化）	2—3月	11—12月	2.070斤（新竹） 5.803粒（彰化）
桃	10.0	10.0	108	3—4月	1—2月	3—6月	600斤
李	10.0	10.0	108	12月	1—3月	5月	1,000斤
龍眼	6.0	6.0	300	8月	3—4月	7—9月	900—1,200斤（移植後二十年ノモノ）
檬果	…………	…………	…………	2—3月	2—3月	6—7月	1,000箇（三十年ヲ經タルモノ一樹ニ付）
枇杷	15.0	12.0	60	2—3月	11—12月	4—5月	1,500斤
蓮霧	15.0-17.0	15.0-17.0	48—38	1—2月	3—4月	5.6.7月（三回）	…………
柿	18.0	15.0	40	12月	3—4月	9—10月	…………
蕃石榴	10.0	10.0	108	12—2月	3—4月	7—8月	1,080斤
香蕉	8.0-10.0	8.0-10.0	169—108	時期ヲ撰ハス	年中	移植後12-14ヶ月	6,760-4,320斤
鳳梨	3.0	2.0	2,400	8—9月	12—5月	4—6月（南部） 7—8月（北部） （生食及罐詰用優良品）	2,400箇

●耕種ノ梗概

●柑橘　本島氣候ハ柑橘ノ栽培ニ適シ將來最モ有望ナリ新竹廳新埔(柑類)臺北廳和尙州(柑類)彰化廳員林(柑類)鹽水港廳蔴荳及蕭壠(欒類)ハ有名ナル產地ナリ之等產地ノ土壤ハ砂質土アリ粘質土アリ又地勢ハ傾斜地アリ平地アリテ土壤ノ種類及地勢ノ如何ハ本島ニ於テ多ク關セサルカ如ク只水ノ停滯スルコトナクシテ供給充分ナルヲ要ス產地ノ何レモ土壤ノ濕ヘルニ係ラス尙數回ノ灌漑ヲ行フニヨリ知ラル新埔ノ果園ハ小丘ノ南面傾斜セル濕氣多キ所員林ハ周圍水田ノ間ニ和尙州及蔴荳ハ何レモ大ナル河流ニ接セリ

砧木ハ主ニ橘ヲ用フ實播ニシテ一二月ノ候幅四尺長サ適宜ノ苗床ヲ作リ播種ノ數日前一坪ニ付稀薄ナル人糞尿一荷ヲ施シ一坪五合ノ割合ニテ種子ヲ撒播シ細土ニテ四五分ノ厚サニ覆土スルトキハ（橘ノ果實三十斤ヨリ一升ノ種子ヲ得之レヨリ六百本ノ苗ヲ得）約二箇月ニシテ發芽ス其ノ後毎月一坪ニ付人糞尿一荷（百斤）ヲ施シ翌年一月深サ二三寸各株七寸ノ距離ニ移植ス（苗床ノ畦巾四尺五寸）此際少シク主根ヲ卷キ鬚根モ多少切除スヘシ其後毎月一株ニ人糞尿一斤ヲ施シ翌年二三月頃ニ至リ莖ノ直徑四分位ノモノヲ砧木トシ用フ種子ハ果實ヨリ取リテ洗ヒ直チニ播下スヘシ然ラサレハ發芽遲ク生育宜シカラス

苗仕立法ハ普通切接法ニヨルモノニシテ二三月ノ頃行フ接穗ハ前年夏季ニ發育セル旺盛ナル枝條ヲ採リ二芽ヲ附シ長サ約二寸ニ切リ利刀ヲ以テ下部ノ側面ヲ約六分ノ長サ少シク木質部ノ現ハルルヲ度トシ斜ニ削リ之ニ反セル側面ヲ約一分ノ長サ斜ニ削リ口中ニ含ミ砧木ヲ地上二寸位ノ所ニテ切斷シ表皮ノ平滑ナル側面ヲ形成層ニ沿ヒ約七八分ヲ削リ下ケ（此際木質部ノ一部ヲモ極メテ薄ク削ルヘシ）穗ノ形成層ト砧木ノ形成層トヲ接セシメ黃麻ノ纖維ニテ捲縛シ穗先ヲ月桃ノ葉ニテ包ムカ又ハ穗先ノ少シク現ハルルマテ覆土シ活著ノ徵

アル時ハ包物及覆土ヲ除去スヘシ欒類ハ高取法ヲ行フ即チ幹ノ一部ヨリ發生シ三四年ヲ經テ周圍三四寸ノ頁キ枝ヲ撰ヒ六七月ノ頃（南部ノ雨期）幹ニ近キ部ノ表皮ヲ長サ一寸五六分ニ全周圍ヲ剝キ去リ此ノ部分ニ肥沃ニシテ多濕ナル土壤ヲ附著シ縦斷シタル長サ一尺内外ノ竹筒ヲ以テ兩側ヨリ包ミ堅ク結縛シ適宜灌水スル時ハ二箇月ニシテ根ヲ生シ頁苗トナルヘシ之ヲ幹ヨリ切斷シ移植ス此方法ハ一名筒取法ト云フ

芽接ハ後來大ニ奬勵スヘキノ價値アリ接期ハ九月乃至十月ニシテ砧木ヲ切斷スルコトナク（据接ナリ）地上三寸位ノ所ノ表皮ノ平滑ナル部分ノ皮部ヲ丁字形ニ切リ春季ノ發生ニシテ旺盛ナル枝條ノ中央ニ位スル芽ヲ撰ヒ僅ニ木質部ヲ附シテ長サ三四分ニ削リ取リ（葉柄ヲ附シタルママ）丁字形ニ切リタル皮部内ニ挿入シ藺草類ニテ堅ク結縛ス若シ活著セサルモ翌年切接ヲ爲シ得

苗栽植ノ際注意シテ根部ノ損傷ヲ防キ命根及側根ノ損傷部ヲ截除シ充分根ヲ四方ニ平等ニ廣ケ接目ヲ地表ニ現ハシテ植ヘ灌水シテ土壤ヲ沈著セシムヘシ遠地ヨリ取寄セタルモノハ一夜根ヲ浸水シテ勢力ヲ囘復セシメ根ニ附著セル土ヲ洗ヒ去リ前ト等シク栽植スヘシ

肥料ハ春夏秋ノ三季ニ分施シ夏季乾燥ノ際ハ稀薄ナル液肥ヲ屢々施スヘシ次ニ栽植當時ノモノ及十數年生ノ百本當施肥量ノ標準ヲ示ス本島普通ニ施用スルモノハ主ニ人糞尿ニシテ樹ノ生長ニ伴ヒ段當千百斤ヨリ漸次增加シ四千七百斤（六七年後ハ同一量ヲ施ス）ヲ施用ス然レトモ熱心ナル栽培家ハ結實ノ增加ト共ニ毛髮及落花生粕ヲ施用ス

肥料名 / 數量	人糞尿	大豆粕	過燐酸石灰	木灰
	貫	貫	貫	貫
栽植當時（四年生）	200.000	12.000	5.000	10.000
十年生	100.000	24.000	12.000	15.000

除草中耕ハ甚必要ニシテ除草ハ屢々行フヘシ中耕ノ際根元ニ接シ深耕スルトキハ鬚根ヲ切斷スルノ虞アリ注意スヘシ

收穫ノ際剪定ヲ同時ニ行フ即チ葉三四枚ヲ附シテ果梗ヲ長ク切リ取ルヘシ然ル時ハ翌春良好ノ結果枝ヲ發生ス果梗ハ更ニ實果ニ接シテ短ク截リ運搬ノ際果實ノ損傷ヲ防クヘシ

●桃　本島產桃ハ何レモ劣等ニシテ生食用トシテ賞スヘキモノナシ砧木ハ實播シ又山地若クハ路傍ニ自生セル一年生ノモノヲ三四月頃苗床ニ方三四寸ニ假植スル時ハ一年ニシテ長サ凡ソ二尺五六寸ニ達ス之ヲ本圃ニ移シ其年十二月地上約二寸ノ所ヨリ切斷シ割接ヲ行フ接穗ハ内地ニ用ユルモノト異リテ必ス新舊兩枝條部ヲ存シ舊枝條部ヲ砧木ニ接著ス、移植後ハ甘藷ヲ間作シ除草中耕ヲ兼ネ然ラサレハ約七回ノ除草ヲ要ス肥料ハ人糞尿油粕ナリ剪定ハ最モ緊要ノ事項トス

●李　繁殖ハ移植後五六年ヲ經タル樹ノ根際ヨリ吸枝ヲ發生ス凡ソ一箇年ニシテ二三尺ニ達セシモノヲ鍬ニテ掘リ移植用トス

手入　年一回除草ス

●龍眼　種子ヲ果實ヨリ取リ出シ直チニ播下スルトキハ數週間ニシテ發芽ス然レトモ多クハ落果シタルモノノ母樹下ニ於テ自然ニ發芽生長シタルモノヲ苗木トナス

年一回ノ除草ヲナシ樹ノ生長ニ從ツテ適宜間伐スヘシ

●檬果　播種後數週ニシテ發芽シ年内ニ凡ソ一尺餘ニ達ス多クハ特ニ播種セスシテ所々ニ放棄セシ種子ノ發芽シ自然ニ生長セルモノヲ用ユ

移植ノ際先端ノ葉片ヲ除クヲ常トス本島ニテハ特ニ栽培スルコトナク多クハ道路ノ並木トシ又空閑地及社寺構内ニ多ク植ユ

●枇杷　生食シタル後其種子ヲ方四寸ニ一粒ツツ苗床ニ播キ三寸ノ深サニ覆土シ約一箇月ニシテ發芽ス翌年一月四五寸ニ生長セシモノ

ヲ方一尺五寸ニ假植ヲナシ置ク時ハ二箇年ニシテ三尺以上生長セシ時移植ス

肥沃土ニシテハ移植後二年間甘藷、落花生ノ如キ作物ヲ間作シ然ラサル地ニテハ年々二回ノ除草ヲ行ヒ又一回ノ培土ヲ要ス

●蓮霧　實播スルコトアレトモ多クハ高取法及挿木法ニヨリ繁殖ス挿木法ハ七八月ノ頃二年生ノ枝ヲ撰ヒ長サ七八寸ニ切リ基部ヲ少シク削リ葉ヲ全部除キ地中ニ約二寸ヲ挿入ス高取法ハ拇指大ノ枝條ヲ撰ヒ其一部ヲ長サ一寸ノ幅ニ皮部ヲ全部剝キ去リ之レニ肥土ヲ附著シ竹筒若クハ藁ニテ包ミ其外部ヲ綱ニテ結縛シ晴天ニハ一日凡ソ二回ノ灌水ヲ行フ然ル時ハ凡ソ四十日ニシテ根ヲ發生スルヲ以テ樹ヨリ切リ離シ移植ス

年三回ノ收穫ヲナス第一回ハ四月開花、五月收穫、第二回ハ五月開花、六月收穫、第三回ハ六月開花、七月收穫ヲ行フ果實ハ損傷シ易キカ故ニ網袋ヲ以テ收穫スヘシ

●柿　砧木ハ多ク山野路傍ニ捨棄セル種子ノ自然ニ發芽生長セシモノヲ採リテ用フ

年中耕三回施肥(堆肥、糞尿類)二回トス

●蕃石榴　實播ヲナスニハ成熟セル果實ヲ採リ種子ヲ別ツコトナク潰シ之レニ細砂ヲ加ヘテ播種ス特ニ注意スヘキコトハ日光ニ曝ササルコトナリ而シテ一坪當四升ヲ下シ覆土シ適度ノ濕氣ヲ與フル時ハ二週間ニシテ發芽ス

苗ヲ移植スルトキハ根元ヨリ六七寸ノ所ニテ上部ヲ切リ除クヘシ、年二回ノ除草ヲ要ス

●香蕉　吸枝ノ二三寸乃至二三尺ニ生長セシトキ根分ス腐植質多クシテ濕潤ナル肥沃土最モ適セリ移植後堆肥塵芥等ヲ多量ニ施シ一回中耕ヲ行ヒ結實收穫セシモノハ直チニ切除シ吸枝ノ發育ヲ計ルヘシ移植後培養宜シキヲ得ル時ハ八箇月ニシテ開花ス樹勢ニ應シ花ノ上

部チ切除シ果實ノ肥大チ助クヘシ普通果實十段チ殘セリ春夏ノ候ハ四箇月秋冬ノ候ハ五六箇月ニシテ熟ス果實肥大シ其稜角鈍クナリ稍圓柱狀チ呈セル時チ收穫ノ適期トス一株一房チ生ス其重量平均三四十斤ナリ果肉ハ果實ノ重量ノ約60%チ占ム

●鳳梨　苗トシテ主ニ吸枝チ用ユレトモ又タ果實ノ頂ニ生スル冠芽チ用フルコトアリ

排水ノ良好ナルチ要スルカ故ニ多ク傾斜地ニ栽植ス而シテ其間ニ想思樹チ植ヘ蔭チ與フルナリ年三回ノ除草チナシ秋季果實ノ收獲終リシ時培土シ基部チ土中ニ埋メ新莖ノ發育チ助ク

移植ノ翌年ヨリ多少ノ結果チ見ルモ第三年ヨリ結實盛ナリ殆ント四季チ通シテ收穫シ得レトモ南部ハ四月乃至六月ノモノ最モ美味ニシテ北部ハ七月ノモノ優良ナリ之等ハ主ニ生食用及罐詰用トス鳳山廳ニテハ收穫期ノ異ルニ從ヒ名稱チ異ニス即チ四月乃至六月ノモノチ顧仔萊(コアライ)七月ノモノチ秋萊(チユライ)八月ノモノチ艣柄仔萊(ローピアンライ)九月乃至一月ノモノチ冬萊(タンライ)ト云フ而シテ顧仔萊ハ生食用及鑵詰用トシ他ハ漬物トス

3. 果實ノ糖藏法　附蔬菜　(殖産局島田技手ノ調査ニ據ル)

●糖藏品ノ種類　新竹廳新埔街ニ於テ製造スル糖藏品ハ密柑、佛手柑、李、薑、冬瓜ノ五種ニシテ就中最盛ナルハ密柑ナリ其一箇年ノ製造高二千斤ニ達ス而シテ其他ノ四種類ニ至リテハ單ニ地方消費ニ過キス

糖藏品ハ比較的乾燥ナルモノアリ液汁ニ富メルモノアリテ其種類ニ依リテ性質形態ニ差アリ、糖藏品ノ名稱及性質チ記スレハ次ノ如シ但シ產地ハ廣東部落ニシテ言語亦福建語ト異レリ

(イ)柑餅(土名Kan pian)　桶柑(年柑ト稱ス)チ用ヒ其他ノモノチ用ヒルコトナシ、製造品ハ形狀多少餅ニ似タルカ故ニ此名アリ

(ロ)香圓餅(Hyonyenpian) 佛手柑ノ製作品ニシテ其形狀柑餅ト異リ薄片ヨリ成ル、佛手柑ハ香圓ノ稱別アリ是レ此名ノ起リタル原因トス

(ハ)李仔糕(Lizuko) 李ヲ製造シタルモノナリ

(ニ)明薑(Minkyon) 薑ヲ以テ製セルモノトス

(ホ)冬瓜糖(Tunkwaton) 冬瓜ヲ以テ製造シタルモノナリ

●糖藏法 殆ンド類似ノ點多キモ尙ホ特別ノ扱取ヲ要スルモノアリ

(イ)蜜柑糖藏法(柑餅) 桶柑ノ熟シタルモノヲ用ヒ一月上旬乃至二月下旬ノ候製造ス其法先ツ銳利ナル刄物ヲ以テ蜜柑ノ外皮ヲ薄ク削リ後竹箆ヲ以テ蜜柑ノ外圍五六箇所ヲ五六分ノ長サニ破リテ內部ノ液汁ヲ浸出シ之ヲ冷水中ニ浸シ置キテ一日二回宛液汁ノ搾出ヲ行フコト四五日ニ及フトキハ內部ノ液汁ト外皮ノ苦味ハ殆ンド浸出スヘシ之ヲ取揚ケテ水冷ヲ搾出シタル後其百斤ニ付白砂糖八十斤ヲ投シテ煮沸シ後之ヲ板ノ間ニ挾ミテ糖蜜ヲ除去スルコト七八分間ニ及フ然ル後小孔ヲ穿チタル葉鐵板ヲ文火上ニ置キ其上ニテ乾燥スルコト二晝夜(一晝夜ノ後乾燥ヲ充分ナラシムル爲メ上下反顚ス)ニシテ粗製ノ柑餅ヲ得ヘシ製造者ハ多ク粗製ノ儘ニテ內地ニ貯藏ス此粗製品ハ味良好ニシテ敢テ菓子トシテ商品タルヲ失ハストモ雖モ其外見稍褐色ヲ帶フルト外皮ヲ破リタル箇所歷然トシテ孔竅アリ之カ爲メ其價値ニ於テ障碍セラルル點少シトセス之ヲ補ヒ商品ノ價値ヲ貴カラシムル目的トシテ其販賣スルニ當リテハ氷糖ヲ粉碎シタルモノヲ其外部一面ニ塗抹ス然ルトキハ其外見ヲシテ優良ナラシムルノミナラス更ニ甘味ヲ增加ス是レ精製ノ柑餅ニテ些少ノ蜜柑ノ香氣ヲ殘シ優良ナル菓子トシテ歡迎セラル

(ロ)佛手柑糖藏法(香圓餅) 佛手柑ヲ薄ク五六厘ノ厚サニ胴切リヲ行フ然ル時ハ佛手ノ如キモノハ各橫斷セラルルニ依テ其一片ハ恰モ花狀ヲ呈スヘシ之ヲ水中ニ浸漬スルコト三日間後百斤ニ付白砂糖八

十斤ノ割合ヲ以テ混合煮沸シ其後柑餅ト同一ノ方法ニ依リテ製造ス
(ハ)李糖藏法(李仔糕) 李ノ皮ヲ剝クコトナク核共ニ中央ヨリ縱ニ二分シ後核ニ附著シタル儘ニシテ李肉ヲ縱ニ十數條ニ略核ニ達スル迄刻ミヲ付ケ之ヲ石灰水ニ浸スコト一晝夜更ニ二晝夜間淸水ニ浸漬シタル後之ト同量ノ白砂糖ヲ加ヘテ四時間煮沸ス斯クテ糖藏品ヲ得ヘシ
(ニ)薑糖藏法(明薑) 薑ハ其外部ヲ保護スルニ膜質ノ薄皮ヲ以テス先ツ之ヲ除キ然ル後數十條ノ針束ヲ以テ薑ノ全部ニ對シ隈ナク刺入シ後凡ソ三十日間之ヲ浸水ス其間三四日每ニ一回宛淸水ヲ取換ヘ可及的辛味ノ浸出除去ニ勉メ其後同量ノ白砂糖ト共ニ煮沸スルコト四時間ノ久シキニ及ヒ後篩上ニ取揚ケテ糖蜜ヲ除ク
(ホ)冬瓜糖藏法(冬瓜) 冬瓜ノ皮ヲ削リ且內部ノ種實及附屬物ヲ除去シ肉質部ヲ長サ一寸巾厚共ニ二三分ノ大サニ切リタル後之ヲ石灰水中ニ浸漬スルコト一晝夜更ニ淸水ニ浸スコト一晝夜斯クシテ得タル百斤ニ付百二十斤ノ白砂糖ヲ投シテ四時間(永キニ失スレハ不可ナリ)煮沸シ其糖蜜ヲ去ルナリ
●糖藏品貯藏法 糖藏品ノ種類ニ依リテ乾燥セル菓子ノ如キモノアリ或ハ糖蜜多量ニ存在シテ互ニ粘著團結セルモノアリ或ハ此二者ノ中間ニ位スルモノアリテ各其貯藏法ヲ異ニセリ何レモ甕若クハ玻璃罎內ニテ成ルヘク空氣ノ流通セサル樣ニ貯フルヲ可トス而シテ乾燥シテ全ク粒々相附著スルノ恐ナキ柑餅ト糖蜜尙ホ潤澤ニシテ粒々粘著セル李仔糕ニアリテハ直ニ之ヲ上記ノ器內ニ貯フルヲ利トシ香圓餅、明薑、冬瓜糖ニアリテハ乾濕中間ニ位スルヲ以テ白砂糖八分米粉二分ノ割合ヲ以テ混合セル粉末內ニテ各粒ヲ分離セシメテ藏スルヲ便トス貯藏上特ニ注意スヘキハ濕氣ノ浸入ヲ防クニアリ
●糖藏品ノ販賣法 糖藏品中優良ナルモノハ柑餅ニシテ香圓餅、李仔糕ノ類之ニ次ク而シテ李仔糕、明薑、冬瓜糖ノ如キハ各地ニ於テ

製造セラルカ故ニ殆ント地方費ニ止リ敢テ他地方ニ搬送セラルルコトナシト雖柑餅ニ至リテハ其風味頁好ナルカ故ニ各地ニ歡迎セラレ殊ニ内地人ノ嗜好ニ適シ土產品トシテノ賣買少ナカラス其蜜柑ノ產地タルノ好位置ハ他地方ニ優越ナル所以ニシテ其製造數量ノ著大ナル前述ノ如シ此等販賣ノ方法ハ特記スル程ノ事ナク何レモ直接取引ニシテ柑餅ハ左ノ種類トナシ何レモ葉鐵罐詰トシテ赤ノレツテルヲ貼付シテ臺北、新竹、苗栗、ノ各地ニ運搬ス

柑餅鑵詰斤數及其價格表

鑵詰一箇ノ斤數	鑵詰一箇ノ價格
一斤入	四十八錢
一斤半入	七十錢
二斤入	九十二錢
三斤入	一圓二十四錢

其他ノ糖藏品ニアリテハ香圓餅ハ柑餅ト均シク李仔糕、冬瓜糖何レモ一斤ノ價三十四錢内外チ以テ販賣セラル而シテ取引上ニ於ケル慣習ナシ

●糖藏品ノ收支　本品ノ製造ハ第六ニ記スル二三ノ菓子商店ニ於テ行ハルルノミニシテ其主要ナル柑餅ニ就テ之カ收支ノ計算チ調査セシニ凡ソ次ノ如キ成蹟チ得タリ

柑餅百斤製造收支計算表

收入四十圓也

但シ柑餅百斤代一斤ノ價十四錢ノ割

支出三十六圓十錢也

内譯

費目	金額	摘要
原料桶柑	円 11.022	三百三十四斤百斤ニ付三圓三十錢 但原料百斤ヨリ三十斤チ得

費目	金額	摘要
白砂糖	円 16.500	百斤一斤ニ付十六錢五厘
氷砂糖	2.200	十斤優良ナルモノニシテ一斤ニ付二十二錢
製造人夫	4.900	十四人 一人一日七斤半宛 一人一日賃金三十五錢
雑費	1.500	薪炭代及器具損料

差引益金三圓九十錢也

香圓餅ハ殆ント柑餅ト其收支相擇フ處ナク李仔糕百斤ヲ製造スルニハ二百五十斤ノ原料ト百斤ノ白砂糖及ヒ人夫八名其他雑費約一圓五十錢ヲ要スヘク明薑ニアリテハ三百三十四斤ノ原料薑白砂糖百斤製造人夫十四人雑費一圓五十錢ヲ算スヘク冬瓜糖ノ製造費ハ安價ニシテ利益五種中最モ多ケレトモ販路少キノ嫌アリ今之ヲ記センニ其原料四百斤ヲ用ヒ之ニ百二十斤ノ白砂糖ト人夫十人雑費一圓五十錢ニテ充分ナリ

此等糖藏品ノ原料百斤ニ對スル歩留リハ柑餅、明薑ニアリテハ三割ニシテ李仔糕ハ最モ多ク四割ヲ示シ冬瓜糖ハ減シテ二割五分ニ過キサルヲ見ル而シテ原料百斤ノ價格ハ凡ソ左ノ如シ

種名	百斤ノ價格
桶柑	三圓三十錢
佛手柑	五圓
李	三圓五十錢
薑	一圓五十錢
冬瓜	一圓

第六　輪栽法

●稲　水稲ハ其灌漑充分ナル地方ニ於テハ年年同一地ニ第一期作及第二期作ヲ栽培シ得ヘク敢テ他作物ヲ輪植スルノ必要ヲ認メス只南

部灌漑水ニ乏シキ地方ニ於テハ冬作トシテ甘藷ヲ栽培シ夏作ノミ水田トナスモノアリ其他稲作ノ必要ヨリ出テタルモノニアラスシテ甘藷、葱、刈菜、刈菜等ヲ栽培スルモノアリト雖モ茲ニ輪栽法トシテ擧クルハ陸稲地、苗代用地ノモノニシテ水稲早晩期作ノ間若クハ晩期作ト早期作トノ期間ハ休閑地トナスカ或ハ綠肥作物ヲ栽培ス

1, 陸稲畑地輪栽法

イ　鹽水港廳學甲堡學甲庄附近

第一年{陸稲・甘藷}　第二年{陸稲・麥}　第三年―落花生　第四年―甘藷

第五年{落花生・麥}　第六年{陸稲・麥}

ロ　臺中廳揀東上堡大茅庄附近

十五年―山地　一年―煙草　三年―陸稲　一年{落花生・油菜・甘藷}山地

十八年乃至十九年ニ凡ソ二回栽培セラル

2. 苗代地輪栽法　中部若クハ南部地方ニ於テハ早期作跡地ヲ晩期作苗代トナシ敢テ苗代地輪栽法ノ必要ヲ感セスト雖モ北部寒冷ナル地方ニ於テハ水稲栽培上必要ナル件トス

第一年{水稲早期作・水稲晩期作}　第二年{烏豆・水稲晩期作苗代・水稲早期作}

即チ前年早期作及晩期作ヲ栽培シタル跡地ヲ犁起シテ一二月ノ候烏豆ヲ播下シ置キ五六月ニ至リ熟シタルモノヲ收穫シテ犁起整地シ晩期作苗代用地トナシ其苗ヲ移植シ終ルヤ直ニ挿決シテ晩期作ヲ栽培スルモノトス早期作苗代地ハ前年第二期作跡地ニシテ其苗代跡地ハ早期作ヲ栽培シタル後多クハ甘藷ヲ栽培ス

●甘藷　甘藷ハ各作物ノ間ニ休閑期アラハ直ニ栽培ス殊ニ土壤ヲ膨軟ナラシムルノ性質アルカ故ニ禾本科作物ノ跡地若クハ新墾地ニ歡迎セラル要スルニ土地ヲ膨軟ニシテ他作物ノ栽培ニ適セシメ且ツ休

TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

閑地ヲ利用スル唯一ノ作物ナルコトヲ知ルヘシ左ニ其重ナル輪栽法ヲ示ス

(イ) 臺北廳芝蘭一堡田地

一　年　　　二　年

水稻(早稻)―甘藷　水稻(早稻)―甘藷

(ロ) 宜蘭廳民壯圍堡畑地

一　年　　　二　年

西　瓜――甘　藷　落花生――甘　藷

年年冬季作物トシテ西瓜若クハ落花生ノ跡地ニ行ハル

(ハ) 基隆廳文山堡(深坑亦同シ)山地

山地(十年)―山藍(三年)―甘藷(一年)―山地―山藍―甘藷

山地ヲ開墾シテ山藍ヲ植エタル跡地ニシテ十四年目ニ一回トス此地方ハ十年目每ニ開墾シテ直ニ二年間甘藷ヲ栽培シ自後自然ニ放任ス

(ニ) 桃園廳桃澗堡大檜溪庄田地

一　年　　　二　年

水稻(早稻)―甘藷　水稻(早稻)―甘藷

此ノ間ニ晩稻ヲ挾ムト挾マサルトハ各自ノ考案ニ在リ有名ナル甘藷產地ハ三十甲步內外ニシテ內三甲步ハ年々甘藷ヲ栽培ス即チ十年ニ一回之ヲ栽培スル割合ナリ

(ホ) 桃園廳銅鑼圈庄附近新墾地

一年乃至三四年

山地――綠豆――甘藷――茶樹

開墾當年ハ綠豆ヲ栽培シ其後甘藷ヲ一年乃至三年間栽培シ茶樹ヲ移植シテ以テ茶園トナス

(ヘ) 新竹廳牛埔區畑地

落花生　庵瓜 }　　 { 庵瓜　胡麻　落花生
　　　　　　　 甘藷
木藍　　胡麻 }　　 { 木藍　甘蔗

(ト) 苗栗廳後壠區附近畑地

木藍　韮　庵瓜 } 甘藷 { 西瓜　木藍南瓜
落花生南瓜西瓜 }　　　{ 落花生韮　庵瓜

(チ) 臺中廳揀東上堡大茅埔附近山地

山地(十五年)——煙草——陸稻——甘藷——山地——煙草

蕃界近キ地方ニ耕作ス十八年ニ一回甘藷ノ栽培地トナル

(リ) 彰化廳線西堡新港庄田畑

水稻(早稻)——甘藷——水稻(早稻)——甘藷

(ヌ) 彰化廳線西堡新港庄畑地

胡麻——甘藷——落花生——甘藷

以上彰化廳下ハ田畑ヲ代フルニ從ツテ其栽培スル甘藷ノ種類モ亦別種ナリ

(ル) 斗六廳大槺榔頂堡北港附近畑地

　　　　　　　　三年　　　四年
　　　　二年 { 甘藷——落花生——甘藷(三年乃至四年ニ一回)
甘藷——落花生 { ○○ (二年ニ一回)
一年　　　二年

(オ) 鹽水港寮仔廍庄畑地

甘藷 { 陸稻——————甘藷(年々一回)
　　 { 甘蔗—{木藍 胡麻}—甘藷(二三年ニ一回)
　　 { 落花生——甘蔗——甘蔗(二年ニ一回)

(ワ) 臺南廳大目降附近畑地

甘藷 { 甘蔗——胡麻——甘藷(二年乃至三年一回)
　　 { 落花生—甘蔗——木藍——甘藷(三年乃至四年ニ一回)
　　 { 陸稻—{ 木藍——甘藷(二年ニ一回)
　　 　　　　{ 甘藷(一年一回)

(カ) 鳳山廳楠仔坑附近

- 甘藷
  - 米豆――甘藷(年々一回)
  - 落花生
    - 甘藷(年々一回)
    - 甘蔗一胡麻一樹豆一落花生一甘藷(四五年ニ一回)
  - 甘藷――胡麻一樹豆
    - 甘蔗一甘藷(四五年ニ一回)
    - 陸稻一甘藷(同上)
  - 樹豆――甘蔗一甘藷(三四年一回)
  - ――陸稻一甘藷(三年一回)

(ヨ) 阿緱廳頭前溪庄附近畑地

- 甘藷
  - 胡麻――木藍一甘藷(一年一回)
  - 甘蔗
    - 白豆――甘藷(二年乃至三年一回)
    - 落花生一甘藷(同上)
    - 綠豆――陸稻
      - 甘藷(三年乃至四年一回)
      - 白豆一甘藷(四年乃至五年一回)
    - 胡麻――甘藷(二年乃至三年一回)

以上各表中甘蔗ヲ栽培スル場合ニ於テハ甘蔗ノ種類ニ依リテ一年若クハ二年目ニ變ス

●大小豆

- 甘蔗
  - 珠豆仔
    - 甘藷一甘蔗一落花生
    - 陸稻
      - 甘藷一甘蔗
      - 白豆一甘藷
  - 米豆(同上)
  - 綠豆(同上)

●樹豆　南部畑作ニ甘蔗ノ輪作トスルコト多シ是レ本作物ハ禾本科作物タル甘蔗ニ依リ瘠薄トナリタル土地ヲ肥沃ナラシムルノ特能アルニ依ル普通甘蔗跡地ニ胡麻ト共ニ混播セラルルヲ常トス

(イ) 甘樹豆

- 甘蔗 { 胡麻 / 白樹豆 }
  - 陸稻 { 甘藷 / 綠豆 }
    - 甘藷 — { 甘蔗 / 白樹豆 }
      - 甘蔗 — { 胡麻（三年一回） / 白樹豆（二年一回） }
  - 甘蔗
    - { 胡麻 / 白樹豆 } 甘蔗
    - 甘藷 落花生 { 甘藷 / 甘蔗 }
      - 甘蔗 — { 胡麻 / 白樹豆 }

ロ　花螺樹豆

- 甘蔗 { 胡麻 / 花螺樹豆 } 落花生 { 甘藷 / 甘蔗 }
  - 甘蔗 { 胡麻（三年ニ一回） / 花螺樹豆 }

●大小麥

一年	二年	三年	四年
陸稻一麥	落花生	甘蔗	落花生一麥

一年	二年	三年
落花生一麥	陸稻一甘藷	陸稻一麥

二三年目ニ一回宛栽培ス甘藷ノ畦間ニ栽培スルコトアリ

●甘蔗　本島各地ノ輪栽ハ經驗上ヨリ禾本科ト荳科作物トノ配合當ヲ得タルモノ少ナカラス

（イ）阿緱廳第一法

一年	二年	
甘蔗	珠仔豆	甘藷

（ロ）同第二法

一年	二年		三年	
甘蔗	米豆	綠豆	陸稻	白豆 甘藷

（ハ）同第三法

一年　　二年

甘蔗　　胡麻　甘藷木藍

(ニ) 鳳山廳第一法

一年　　二年

甘蔗十一月植翌年十一月收　　樹豆二月植八月收　甘藷九月植

三年

甘藷一月收　綠豆二月播六月收　甘藷八月植十二月收

(ホ) 同第二法

一年　　二年

甘蔗一月植付翌一月收　　胡麻二月播五月收　甘藷九月植翌二月收

三年

大豆三月播六月收　甘藷九月植一月收

(ヘ) 同第三法

一年　　二年

甘蔗二月植翌二月收　　木藍二月播(第一回六月收、第二回九月收)　甘藷九月植翌一月收

(ト) 同第四法

一年　　二年

甘蔗一月植翌二月收　　大豆二月播六月收　陸稻六月植十月收　甘藷十月植翌三月收

三年

甘藷九月植翌一月收

(チ) 同第五法

一年　　二年

甘蔗　　胡麻　白樹豆

農業部農業試驗所 1895 AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

(リ) 同第六法

一年	二年	三年
甘蔗	胡麻 豆、陸稻	白樹豆甘藷

(ヌ) 同第七法

一年	二年	三年
甘蔗	甘藷	落花生

(ル) 同第八法

一年	二年	三年	四年
甘蔗	胡麻 花螺樹豆	落花生 甘藷	米豆 甘藷

(ヲ) 臺南廳第一法

一年(二年)	二年	三年
甘蔗	木藍 甘藷	落花生 甘藷

(ワ) 同第二法

一年(二年)	二年	三年	四年	五年
甘蔗	木藍 甘藷	陸稻 木藍	甘藷	落花生 甘蔗

(カ) 鹽水港廳第一法(竹蔗納蔗改良種ノ場合)

一年	二年	三年
甘蔗	胡麻 甘藷 木藍	落花生

(ヨ) 同第二法

一年	二年	三年	四年
甘蔗	胡麻 甘藷 木藍	陸稻 甘藷	落花生

(タ) 同第三法

一年	二年	三年	四年
甘蔗	落花生 甘藷	陸稻 麥	落花生

(レ) 嘉義廳第一法

一年	二年	三年
甘蔗	胡麻 甘藷	落花生

農業部農業試驗所 1895

(ソ) 同第二法

	一年	二年	三年	四年	五年
紅蔗一年作ノ場合	甘蔗	稻 甘藷	豆類		
紅蔗二年作ノ場合	甘蔗	甘蔗	稻 甘藷	稻 甘藷	胡麻

稻ハ三月植付七月收、甘蔗ハ八月植付十二月收、豆ハ四月植付九月收

(ツ) 嘉義廳第三法

	一年	二年	三年	四年
竹蔗一年作ノ場合	甘藷	胡麻 甘蔗	白豆 甘藷	
同 二年作ノ場合	甘蔗	甘蔗	落花生 胡麻	稻 甘蔗

胡麻ハ正月植付六月收、甘蔗ハ一月植十月ヨリ翌年三月迄ニ收ム、以上ハ只一例ニ過キス、各農家ノ便宜ニ依リテ幾十百ノ方法モアラン、而シテ輪栽ニ供セラルル作物ハ土地ヲ肥沃ナラシムル落花生、木藍、大豆、米豆、田菁、綠豆、樹豆ノ如キ荳科植物ヲ主ナルモノトシ、土壤ヲ軟膨ナラシムルニハ甘藷、瓜類其他胡麻、陸稻等ヲ植ヘ、嘉義鹽水港ニテハ麥ヲ植ユルモノアリ

●煙草　本作物栽培跡地ハ何レノ地方ニ於テモ土地ノ肥沃ヲ増スモノナルカ故ニ時時輪栽ス

イ 宜蘭地方

水稻・落花生 ｝ 煙草 ｛ 豆類・水稻・甘藷 ｝ 七年後　煙草

(ロ) 臺中地方

休閑—煙草—陸稻{落花生 又ハ油菜 又ハ甘藷}休閑{三年—甘藷 / 十五年—煙草(十七年目)}

雜木林地ヲ開墾シテ直チニ煙草ヲ移植シ、後一箇年間陸稻其他ノ作物ヲ栽培シ、開墾後二年ニシテ再ヒ山地ト化シ、後十五年ニシテ再ヒ前法ヲ繰返ス、即チ煙草ヲ同地ニ栽培セシニハ十八年目ニ一回宛トス總テ本作物ハ連作ヲ忌ムカ故ニ各地多少ノ年限ヲ設ク

●落花生　本作物ハ地力ノ消耗ヲ豫防シ得ルノ特能アルニ依リ、各種ノ作物ト交番輪栽ス、就中禾本科作物ノ跡地ニ栽培スルヲ常トス本島無施肥畑作農業カ比較的土地ノ瘠薄ヲ告ケスシテ今日アルニ至リシハ、之レカ栽培與テ力アリシヤ勿論ナリ、其輪栽法ニ本作物ヲ巧ミニ選用シタルハ本島農業ノ進歩セル點ナリ

イ 臺北地方

（一年：落花生　甘藷）

落花生　甘藷....落花生....甘藷(毎年栽培)

(ロ) 宜蘭地方

落花生....苧麻(十年)....落花生(十一年ニ一回)

(ハ) 同地方

（一年：落花生　甘藷）　（二年：西瓜　甘藷）

落花生　甘藷　　西瓜　甘藷(二年ニ一回)

(ニ) 新竹地方

（二年：木藍　甘藷）

落花生　　木藍　甘藷　　落花生(二年ニ一回)

(ホ) 新竹地方

（一年：落花生）　（二年：木藍　甘藷）　（三年：甘藷　落花生）

落花生　　木藍　甘藷　　甘藷　落花生(三年ニ一回)

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE

(ヘ) 斗六地方

{甘蔗・甘藷・麥} 落花生 {甘藷・甘蔗・麥}……落花生……甘藷

(ト) 鹽水港地方

一年　　二年

落花生　　甘　藷(二年ニ一回)

(チ)同地方

一年		二年		三年	
落花生	麥	陸稻	甘藷	陸稻	麥(三年ニ一回)

(リ) 同地方

一年	二年	三年		
落花生	甘　蔗	木藍	甘藷	胡麻(三年ニ一回)

(ヌ) 鳳山地方

一年		二年	
落花生	甘藷	米豆	甘藷(二年ニ一回)

以上ノ外其方法數十ヲ以テ數フヘシ、而シテ南部地方ニ於テハ大豆木藍、樹豆類ト共ニ甘蔗及ヒ陸稻作ノ跡地ニ栽培スルモノ多シ

●胡麻　他作物ノ保助作物トシテ甘蔗ノ跡地ニ栽培スルヲ多シトス故ニ胡麻ノ栽培地ハ殆ント瘠薄ナル地ニシテ、且ツ他作物ト混播スルヲ常トス

(イ) 鳳山廳楠仔坑區土庫庄

1. 甘蔗 {胡　麻・花螺樹豆} 甘蔗 {胡　麻・花螺樹豆} 二年ニ一回

2. 甘蔗 {胡　麻・白樹豆} 甘蔗
- {胡麻・樹豆} 二年ニ一回
- 甘蔗一落花生 {甘藷・甘蔗 {胡　麻・白樹荳}} 四年ニ一回

(ロ) 阿緱廳港西中里頭前溪庄

甘藷 {胡麻 / 小菁} ....甘藷....甘蔗....胡麻(二年乃至三年ニ一回)

(ハ) 臺南廳大目降太子廟里庄

一　年（胡麻　甘藷）　一年乃至二年（甘　蔗）

胡麻　甘藷　　甘　蔗　　胡　麻(一年乃自二年ニ一回)

(ニ) 嘉義廳樸仔脚支廳崙仔頂庄

甘藷　胡麻
- 一年（綠豆　陸稻）　甘藷　胡麻(二年ニ一回)
- 一年（陸稻　甘藷）　胡麻(二年ニ一回)
- 甘藷　一年（落花生）　一年（甘蔗）　胡麻(三年乃至四年ニ一回)

胡麻ハ一年乃至二年ヲ隔テテ栽培スルトキハ差支ナシ

●木藍　栽培比較的簡易ナルカタメ他ノ禾本科作物ノ輪栽セラレ殊ニ甘蔗栽培地ニ於テハ土地ヲ肥沃ナラシムルタメ必要ナル副作物ナリ

イ新竹牛埔庄附近ニ於ケル輪栽法

前作物
庵瓜 / 甘蔗 } 木藍
- 本菁、甘藷
  - 庵瓜　甘藷　落花生　木藍
  - 甘蔗
    - 落花生　蕃薯
    - 大根　落花生　甘藷　木藍
    - {本菁 / 胡麻} 甘藷　落花生{庵瓜木藍}
  - 本菁
  - 胡麻　甘藷　庵瓜
  - 落花生
    - 大菜
    - 甘藷　蕃薯

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

- 甘蔗・落花生
  - 蕃菁
    - 大根・大菜
      - 庵瓜　甘藷一落花生一木藍
      - 甘蔗 { 落花生・大根・本菁・胡麻 } 甘藷一 { 落花生・木藍 }
      - 胡麻一甘藷一本菁
      - 落花生 { 甘藷・大菜 } 甘蔗 { 胡麻一甘藷・蕃菁・落花生一木藍 }

前作四種ノ跡地ハ即チ木藍ヲ栽培シ得ヘキ土地ニシテ一回播種スルトキハ、蕃菁ハ二箇年間同一畑地ニアリテ收穫シ、本菁ハ一年間ニシテ收穫ス、蕃菁ハ普通一回栽培後ハ少クトモ二三年間他作物ヲ栽培シテ、再ヒ上記四作物ノ跡地ニ輪栽ス、輪栽法ニ至リテハ土地ノ瘠薄ナラサル樣ニ農家各自ニ數多ノ方法中ヨリ良法ヲ選フヲ要ス

(ロ) 臺南大目降附近

- 前作　陸稻・甘蔗
  - 木藍一甘藷
    - 落花生一甘蔗一木藍(三箇年ニ一回)
    - 陸稻
      - 甘蔗
        - 落花生一甘蔗一木藍(四箇年ニ一回)
        - 陸稻一木藍(三箇年ニ一回)
      - 木藍(二箇年ニ一回)

此地方ニ於テハ二種類ノ木藍共ニ一年ニ收穫シ終ル

●山藍　之レヲ栽培セル土地ハ、其以前茅萱及雜草木ノ茂レル山地ニシテ、先ツ之レヲ開墾シテ山藍ヲ挿植シ三箇年間ノ收穫ヲ終ラハ肥沃地ニ於テハ其後一箇年甘藷ヲ栽培シ、瘠地ハ其儘トシテ放棄シ其後十年間ハ全ク自然ノ狀態ニ任セ、落葉樹根ノ腐敗ニ依リテ專ラ土地ノ肥沃ナランコトヲ計リ、十年後再ヒ挿植シ無肥料ニテ栽培スルコト恰モ内地ニ於ケル燒畑地若クハ替畑ト異ナラス

三箇年間　　一箇年間　　十箇年間

山藍　甘藷　　山地(雜草木類)　　山　藍

百箇年ニ對スル各栽培年間ノ割合表

山藍	甘藷	休閑(山地)	計
二十年	六年六分	七十三年四分	百年

●黃麻　年年連栽スルトキハ收穫時期ニ枯死スルモノ多キノミナラス、品質同一ナレトモ皮薄クシテ收量減スルヲ常トス、故ニ最上ナル畑ニアラサレハ連作スルコトナク、多クハ二年乃至六七年每ニ一回宛輪栽ス、即チ上畑ハ二年ニ一回、中畑ニテハ四年ニ一回、瘠薄ナル地ハ六七年ニ一回トス、輪栽作物ノ地方ニ依リテ異リ臺北廳芝蘭一堡州尾庄ハ蔬菜類及ヒ甘蔗甘藷陸稻類ヲ以テス

蔬菜 甘蔗 ─ {豌豆 芹菜 大根 葫} ─ 黃麻 ─ {甘藷 ─ {陸稻 ─ {大根 豌豆} ─ {甘蔗 黃麻}; 甘藷─甘藷─陸稻─大根─黃麻}; {雜菜 葫} ─ 黃麻}

●苧麻　一回挿植スルトキハ十年以上之レヲ收穫シ得ヘシ、跡地ハ宜蘭ニ於テ三四年乃至四五年ヲ經テ再ヒ栽培ス、新竹地方ハ年年新墾地ノミニ栽培ス

(イ) 新竹地方

山地　(未開)──苧麻(十二年)─落花生甘藷

(ロ) 宜蘭地方

白　豆 / 甘　藷 ─ 苧麻(十年)─ {落花生 / 白　豆(四、五年)─苧麻}

落花生｝　　｛甘藷

●鳳梨　栽培叮嚀ナル鳳山地方ノ如キハ、百年以前ノ古昔ヨリ今日ニ至ル迄年年同一地ニ栽培セラレ、敢テ輪栽法ヲ行フノ必要ヲ感セサルモ、臺北ノ芝蘭一堡地方ニ行ハルル粗放ナル地方ハ必ス之カ輪栽ヲ行ハサルヘカラス、臺北ニ於テハ初メ荒蕪地若クハ多少樹木アル林地ヲ伐採シテ之ヲ開墾シ、鳳梨ヲ植エ付ケ時時除草スルニ過キサルカ故ニ年四回ノ收穫モ漸次減少シテ十一二年ニ至レハ結果數非常ニ減少ス、玆ニ於テ全ク此ノ鳳梨園ヲ放棄シ、園地ハ忽チ雜草木ノ繁茂スル荒蕪地トナル、斯クテ後十年再ヒ伐採開墾シ再ヒ鳳梨ヲ植ユ第一回移植後二十二年ノ星霜ヲ經テ始メテ第二回ノ植付ケヲ行フ、且ツ臺北地方ニ於テハ鳳山地方ノ如ク鳳梨畑ニ想思樹ヲ多ク栽培スルコト行ハレス、僅カニ數間乃至數十間ニ一二本散生セルニ過キス

●西瓜　年年同地ニ栽培スルトキハ收量ヲ減スルカ故ニ次ノ輪栽法ニ依ルヲ常トス

(イ　苗栗後壠地方

甘藷、西瓜、甘藷 ｛木藍・落花生・薙｝ 甘藷、西瓜(二年ニ一回)
甘藷、西瓜、甘藷 ｛南瓜・庵瓜｝ 甘藷 ｛木藍・落花生・薙｝ 甘藷、西瓜(三年ニ一回)

(ロ)宜蘭民壯圍堡地方

甘藷―西瓜―甘藷―落花生―甘藷―西瓜(二年ニ一回)

苗栗後壠附近ハ水田ナク砂丘間ニ畑地ノ存スルノミニシテ、農產物トシテ販賣ニ供スルハ木藍及ヒ瓜類ニシテ、米ハ他地方ヨリ移入ス故ニ甘藷ハ此ノ地方ニ於ケル唯一ノ作物トシテ各種作物ノ裏作即チ

冬季作トシテ栽培ス土地ノ瘠薄トナルヲ防クニハ木藍及落花生ヲ耕作シ、二年若クハ三年ニ一回宛西瓜ヲ栽培ス、瓜西ノ前作甘藷ヲ省クコトアレトモ至テ稀レナルコトナリ

宜蘭地方ハ隔年ニ西瓜ヲ夏作トシ甘藷ヲ冬作トス

以上記載セル二地方ノ外地質殆ント同一ナル産地ハ落花生甘藷ハ本作物ノ普通ノ輪栽作物ナリ

第七　種實ノ重量容積及粒數（△ハ本島産ナリ）

名稱	一升ノ重量	一貫匁ノ容積	一升ノ粒數	名稱	一升ノ重量	一貫匁ノ容積	一升ノ粒數
	匁	升			匁	升	
△江戸（玄米）	375	2.7	55,660	△サンヘンプ	368	2.7	22,000
△同　（籾）	228	4.5	35,010	萊菔	300	3.3	22,000
△巾着（玄米）	375	2.7	56,680	南瓜	170	6.0	3,000
同　（籾）	240	4.1	34,000	蕪菁	320	3.1	350,000
△白穀花螺（玄米）	370	2.7	62,940	胡蘿蔔	45	22.2	110,000
同　（籾）	255	3.9	45,080	牛蒡	240	4.1	80,000
△烏殼（玄米）	375	2.7	64,440	糖菜	100	10.0	45,000
同　（籾）	262	3.8	39,960	亞米利加防風	100	10.0	240,000
陸稻	300	3.3	40,000	恭菜	120	8.3	2,000,000
大麥	300	2.5	35,000	甘藍	330	3.0	350,000
裸麥	370	2.7	45.000	萵苣	180	5.5	550,000
小麥	350	2.7	50,000	蕓苔	300	3.3	350,000
燕麥	250	4.0	30,000	芥子	280	3.6	500,000
粟	300	3.3	750,000	越瓜	220	4.5	45,000
黍	300	3.3	260,000	甜瓜	220	4.5	60,000
稗	220	4.5	240,000	西瓜	190	5.3	6,000
蜀黍	400	2.5	65,000	向日葵	180	5.5	7,000
蕎麥	300	3.3	36,000	胡瓜	250	4.0	30,000
胡麻	300	3.3	500,000	茄	270	3.7	150,000
大豆	360	2.8	6,000	葱	190	5.3	360,000
豌豆	320	3.1	1,500	蕃椒	220	4.5	140,000
小豆	400	2.5	18,000	紫蘇	270	3.7	1,500,000
菜豆	350	2.9	4,000	芹	250	4.0	690,000
豇豆	350	2.9	1,000	糸瓜	220	4.5	7,000
刀豆	270	3.7	500	大麻	270	3.7	43,000
落花生（脫殼）	350	2.9	3,500	亞麻	350	2.9	370,000
△同大粒種	304	3.3	1,373	△黃麻	362	3.0	364,240
同小粒種	324	3.1	3,210	同（印度原產）	321	3.1	468.840
同莢附大粒	172	5.8	351	△蓖麻（大粒）	304	3.2	2,720
同小粒	302	3.3	925	同（小粒）	312	3.2	8,512
△田菁	427	2.3	87,800	棉	160	6.4	8,000

種實ノ量重容積及粒數（續

名稱	一升ノ重量	一貫匁ノ容積	一升ノ粒數	名稱	一升ノ重量	一貫匁ノ容積	一升ノ粒數
	匁	升					
雁皮	190	5.3	190,000	△肉桂	50	20.0	65,100
三椏	250	4.0	30,000	△茄苳	300	3.3	47,220
茶	....	....	600	△橄欖	300	3.3	184
煙草	200	5.4	5,000,000	△李	500	2.0	2,000
藍	340	3.0	500,000	△欖仁	128	7.8	115
赤苜蓿	390	2.6	1,000,000	△棉樹	170	5.9	3[illegible],000
白苜蓿	390	2.6	200,000	△蓮翹	241	4.2	11,218
ルサーン	350	2.9	600.000	△錐栗	370	2.7	380
翹搖	390	2.6	13,000	木麻黄	100	10.0	400,000
罌粟	280	3.6	3,000,000	チーキ	160	6.3	1,400
ライグラス	100	10.0	200,000	△金龜樹	300	3.3	9,215
チモシー	240	4.0	1,900,000	△楓樹（羽付）	26[illegible]	3.8	17,300
紫雲英	350	2.9	330,000	△乳藤	150	6.7	50,000
苹果	....	....	12,000	△三椏	180	5.6	6,200
西洋梨	....	....	15,000	△蘋婆	350	2.9	1,000
櫻桃	....	....	1,000	△月橘	160	6.3	9,200
西洋梨	....	....	600	△遊草	146	6.8	225,000
桃	....	....	200	△牛心梨	281	3.5	4,810
榲桲	....	....	15,000	△石刺木	200	5.0	殼付 3,000
桑	....	....	200,000	△堂茶花	225	4.5	23,400
△蕃荔枝	250	4.0	180	△鶯瓜花	280	3.6	1,005
△龍眼	282	3.5	814	△蒲葵	265	3.8	殼付 286
△荔枝	248	4.0	320	スギ	175	5.7	166,610
△蕃瓜	221	4.5	34,000	ヒノキ	130	7.6	208,000
△蒲桃	325	3.8	380	サハラ	75	13.3	300,000
△毛柿	25	4.0	352	ヒバ	170	5.9	130,000
△珈琲	200	5.0	2,400	子ズコ	75	13.3	260,000
△枇杷	350	2.9	1,003	カウヤマキ	135	4.4	23,000
△檳榔子	220	4.4	531	アカマツ	165	6.0	86,000
△相思樹	310	3.0	43,300	クロマツ	260	3.8	73,500
△苦楝	250	4.0	2,890	カラマツ	160	6.3	150,000

種實ノ量重容積及粒數 (續)

名稱	一升ノ重量	一貫匁ノ容積	一升ノ粒數
	匁	升	
テウセンマツ	330	5.0	2,000
エゾマツ	190	5.3	300,000
タウヒ	160	3.8	130,000
ドドマツ	20	5.0	82,000
シラベ	130	7.6	24,800
モミ	160	3.8	13,000
ツガ	160	3.8	160,000
カヤ	190	5.3	700
アララギ	265	3.8	25,900
イヌマキ	350	2.9	19,000
カウユフザン	120	4.1	64,210
イラフ	305	3.3	435
シユロ	23	43.5	1,500
クヌギ	310	3.0	300
コナラ	350	2.9	1,000
カシワ	320	3,1	360
ナラ	280	3.6	300
	450	2.2	800
アベマキ	330	3.0	305
クリ	120	4.2	300
	350	2.9	500
カシ	300	3.3	600
	400	2.5	1,500
シヒ	370	2.7	1,800
マテバシヒ	350	2.9	400
	720	1.4	1,000
ブナ	200	5,0	600
クス	250	4.0	8,560
ソロ及シデ	170	5.9	167,600
	280	3.6	210,000

名稱	一升ノ重量	一貫匁ノ容積	一升ノ粒數
	匁	升	
ハンノキ	140	7.1	262,000
シラカバ	50	20.0	426,000
クルミ	200	5.0	90
	250	4.0	170
サハグルミ	有殼 63	15.9	2,600
	無殼 150	6.6	6,000
ノブノキ	150	6.6	100,000
アキニレ	290	3.7	22,500
	400	2.5	28,300
エノキ	230	4.3	8,950
ムクエノキ	290	3.6	8,000
ケヤキ	204	4.2	74,100
ツゲ	268	3.7	78,250
トチノキ	293	3.5	100
キハダ	223	4.9	26,800
カツラ	69	14.5	422,000
ホホノキ	336	3.0	2,900
キリ	46	21.7	600,000
ヒメコマツ	280	3.6	8,000
ゴエフマツ	320	3.1	2,540
ハヒマツ	200	5.0	16,000
ナギ	280	3.6	1,090
子ヅミサシ	300	3.3	45,000
コノテガシハ	150	6.6	53,950
コブシ	240	4.1	6,240
カラタチ	290	3.4	5,380
ヤシヤブシ	90	11.1	424,400
ビヤクシン	280	3.6	60,000